

*** Hotel Friedchen mit eigener Fleischerei GbR



Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie in unserer Bauernstube,
welche wir seit dem 3. September 1990 für Sie geöffnet haben.

Bei uns können Sie sich mit gepflegter Hausmannskost aus eigener
Herstellung verwöhnen lassen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Team vom Hotel Friedchen

Hotel Friedchen mit eigener Fleischerei GbR

Inh. Detlef und André Friedchen

06556 Artern, Nordstraße 1

Tel.: 0 34 66/30 28 16

Fax: 0 34 66/31 89 16

www.hotel-friedchen.de

*** Hotel Friedchen mit eigener Fleischerei GbR



Öffnungszeiten unserer Bauernstube

Montag bis Samstag

17.00 Uhr - 22.00 Uhr

Sonntag geschlossen

Küchenschluss 21.00 Uhr

Feierlichkeiten nach Absprache auch außerhalb

der Öffnungszeiten möglich.

Suppen

Hausgemachtes Waldpilzsüppchen

serviert mit hausgemachten Croutons

Hausgemachte Soljanka

mit Fleischwurst, Paprika, Tomaten, Gewürzgurken und Sauerrahm

Hausgemachte Wurstsuppe

mit Gebacktesbällchen und Fadennudeln

Klassiker

Bauernomelett

Bratkartoffeln, Zwiebeln, Schinkenspeck (1) und Ei

Hausgemachte Fleischsülze

*hausgemachte Sülze (1) mit Zwiebelringen und Remouladensauce,
serviert mit Bratkartoffeln*

Hausschlachteplatte mit frischem Hackepeter

*Wurstspezialitäten (1) aus eigener Herstellung
dazu reichen wir Butter und Brot*

Für den kleinen Hunger

Bauernsalatteller vom Salatbuffet

stellen Sie sich Ihren Salatteller selbst am Buffet zusammen

Frische Champignons aus der Pfanne (vegetarisch)

*dazu reichen wir unseren hausgemachten Kräuterdip,
Baguette und eine kleine Salatgarnitur*

Kartoffelspalten mit hausgemachten Kräuterquarkdip (vegetarisch)

*hausgemachte Kartoffelspalten aus der Pfanne
serviert mit kleiner Salatgarnitur*

Buntes Pfannengericht (vegetarisch)

*mit Pfannengemüse und Spaghetti, serviert mit einer Paprika-
Weißweinsauce, dazu wird eine kleine Salatbeilage gereicht*

Hausgemachtes Würzfleisch

vom Schwein, auf Blätterteig angerichtet und überbacken mit Käse (2)

Kurzgebratenes

Schnitzel vom Schwein

in Ei und Semmelmehl paniert, dazu reichen wir frische Champignons und Pommes Frites

Hamburger Schnitzel vom Schwein

in Ei und Semmelmehl paniert mit einem Spiegelei und Pommes Frites

Bauernschnitzel

knusprig gebratenes Schweineschnitzel mit Schinken(1) und Käse(2) paniert mit Ei und Semmelmehl, dazu reichen wir Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse

Schweinefiletspieß

mit Pfefferrahmsauce, serviert mit frischen Champignons und Kroketten

Thüringer Rostbrätl

Schweinenackensteak in kräftiger Gewürzmischung, mit gedünsteten Zwiebelringen und Bratkartoffeln

Schlemmersteak

Schweinerückensteak gefüllt mit Camembert und Preiselbeeren dazu reichen wir Brokkoliröschen und hausgemachten Kartoffelspalten serviert mit einer Pfefferrahmsoße

Schweinenackensteak

Schweinenackensteak in kräftiger Gewürzmischung, mit frischen Champignons und hausgemachten Kartoffelspalten

Steak au four

Schweinerückensteak überbacken mit hausgemachten Würzfleisch und Käse (2) dazu reichen wir Brokkoliröschen und Kroketten

Fischgerichte

Gegrilltes Zanderfilet

*dazu reichen wir Romanesco
serviert mit einer Paprika-Weißweinsauce
und hausgemachten Kartoffelspalten*

Geflügelgerichte

Hähnchenbruststreifen natur

*angerichtet auf einem Nudelnest dazu reichen wir
buntes Grillgemüse, serviert mit einer
Paprika-Weißweinsauce*

Hähnchenbrust überbacken

*mit Mozzarella und Tomate überbacken serviert mit Romanesco und
Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse, dazu reichen wir eine Paprika-
Weißweinsauce*

Vom Rind

Rumpsteak (220 g)

*mit Kräuterbutter dazu reichen wir
frisches Grillgemüse und hausgemachten Kartoffelspalten,
serviert mit einer Pfefferrahmsauce*

Rumpsteak (400 g)

*mit Kräuterbutter dazu reichen wir
frisches Grillgemüse und hausgemachten Kartoffelspalten,
serviert mit einer Pfefferrahmsauce*

Rinderfilet (220 g)

*mit Kräuterbutter dazu reichen wir Butterbohnen
und hausgemachten Kräuterkartoffeln, serviert mit einer Pfefferrahmsauce*