

Unsere Advents-Menüs

An den Sonntagen im Advent bieten wir Ihnen mittags eine köstliche Menüauswahl an. Selbstverständlich sind alle Gerichte auch nur als Einzelportion erhältlich.

Kraftbrühe vom Wiesenrind

Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse

	Menüpreis
Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln	46.50
Braten von der Bauerngans (Brust & Keule) Majoranjus, Bratapfel, Rotkohl, kleine Kartoffelklöße	53.00
Rollbraten von der Putenoberkeule Kürbisrisotto, Waldpilzjus, Blattsalate in Balsamicodressing	44.00
Hirschgoulasch „St. Hubertus“ Edelpilze, Preiselbeeren, Rahmkohlrabi, hausgemachte Spätzle	49.00
Gebratenes Zanderfilet -Wildfang- Berglinsen in Rahm, Apfel-Meerrettich, Blattsalate in Himbeerdressing, kleine Naturkartoffeln	54.00
Eintopf von Steckrüben und Wurzelgemüse -vegan- * Saure Pilze, Estragonpesto, Zwiebelkräpfen, Birnenchutney	42.00
Steak vom Wiesenrinderrücken Café de Paris-Butter, Bohnengemüse, kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchschand	55.00
Schnitzel vom Wildschwein aus deutscher Jagd Nusspankomantel, Wacholderrahm, gefüllte Birne, Schmorwirsing, Prinzesskartoffeln	51.00

Zimtparfait, Schokoladenmousse, Zwetschgenkompott

* Gerne bereiten wir Ihnen auf Wunsch ein komplett veganes Menü zu, sprechen Sie uns bitte an!