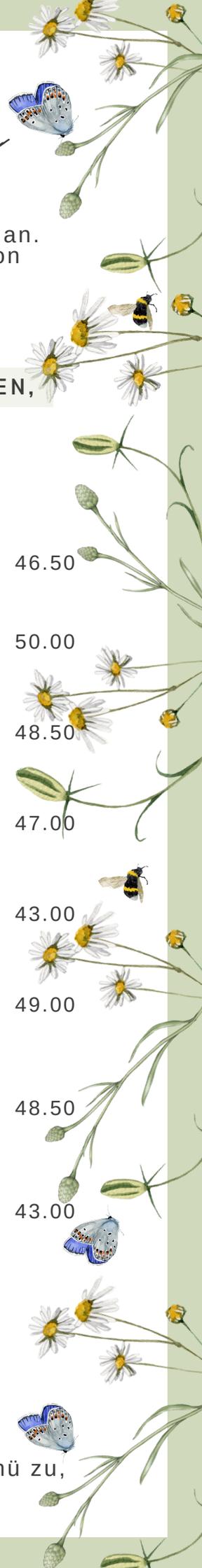


Unsere Sonntags-Menüs



Am Sonntagmittag bieten wir Ihnen eine köstliche Menüauswahl an. Selbstverständlich sind alle Gerichte auch nur als Einzelportion erhältlich.

KRAFTBRÜHE VOM WIESENRIND HAUSGEMACHTE FLEISCHKLÖSSCHEN, PFANNKUCHENSTREIFEN, EIERSTICH, GEMÜSE

Hauptgericht zur Wahl:

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen
Rotweinsauce, Saisongemüse, Röstkartoffeln 46.50

Knusprig geschmorte halbe Bauernente -teilentbeint-
Orangenrahm, Rotkohl, 50.00
hausgemachte gebackene Kartoffelröstiecken

Truthahnbrustschnitzel
Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, 48.50
Blattsalate in Limonensahne, Kroketten

Geschmorte Kaninchenkeule
Salbei-Rieslingrahm, Karotten-Brokkoligemüse, 47.00
hausgemachte Breznknödelscheiben

Im Pankomantel gebackenes Rotbarschfilet
Berglinsengemüse, Mangochutney, 43.00
Blattsalate in Kräuterdressing

Langsam geschmorte Ochsenbacke
Gewürzsauce, Sellerie-Kartoffelpüree, Karottengemüse 49.00

Schweinefiletmedaillons
mit unserer altbekannten „Sauce Robert“
-Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln-
gemischte Rohkostsalate, Kroketten 48.50

Edelpilz-Hackbraten -vegan-*
vegane Jus, gebratenes Gemüse 43.00

“BULLER’S SÜSSE SINFONIE”

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