

Unsere Sonntags-Menüs

Selbstverständlich servieren wir alle Menüs auch als Hauptgang.
Bei Verzicht auf die Suppe oder das Dessert reduzieren wir den Menüpreis jeweils um 7,00 €.

KRAFTBRÜHE VOM WIESENRIND

HAUSGEMACHTE FLEISCHKLÖSSCHEN, PFANNKUCHENSTREIFEN,
EIERSTICH, GEMÜSE

Hauptgericht zur Wahl:

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen 49.50
Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln

Truthahnbrustschnitzel 47.00
Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte,
Blattsalate in Limonensahne, Kroketten

Gebratene Maispouardenbrust 52.00
Madeira Jus, Spargelrisotto,
Blattsalate in Balsamicodressing

Gebratenes Zanderfilet 55.00
Spargelragout, Rucolapesto,
Kräuterkartoffeln

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

Wildschweinbraten „Diana“ 49.50
gefüllte Birne, Bohnenbündchen,
Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle

Gebratener Romanosalat 43.00
Apfel-Zwiebelconfit, Reisbällchen, Cashew, vegane Jus

Blattsalate in Rhabarberdressing 37.50
frische Beeren, gebratene Putenbruststreifen
gratinierter Ziegenkäse, hausgebackenes Brot, Rucolapesto

Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g) 53.90
Pikante Jus, Bohnengemüse, Röstzwiebeln,
kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchschmand

„SÜSSE SINFONIE“

KLEINER APFELSTRUDEL, WALDMEISTERGELEE, RHABARBERKOMPOTT

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

