


Unsere Sonntags-Menüs

Am Sonntagmittag bieten wir Ihnen eine köstliche Menüauswahl an. Selbstverständlich sind alle Menüs auch nur als Hauptgang erhältlich. Vom Menüpreis ziehen wir für die Suppe 7.00 € ab und für das Dessert 7.00 € ab.

KRAFTBRÜHE VOM WIESENRIND
HAUSGEMACHTE FLEISCHKLÖSSCHEN, PFANNKUCHENSTREIFEN,
EIERSTICH, GEMÜSE

Hauptgericht zur Wahl:

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln	49.50
Truthahnbrustschnitzel Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne, Krokette	47.00
Halbe Bauernente -Brust & Keule- Orangenrahmsauce, Mandelbrokkoli, Apfelrotkohl, hausgemachte Kartoffelröstiecken	52.00
Zanderfilet auf der Haut gebraten Zitronen-Beurre Blanc, Erbsenrisotto, Blattsalate in Balsamicodressing	53.00
Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“ -Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- gemischte Rohkostsalate, Krokette	48.50
Hirsch-Edelgoulasch „St. Hubertus“ gebratene Waldpilze, Preiselbeeren, Rahmkohlrabi, hausgemachte Spätzle	48.50
 Erbsenravioli Käse-Lauchsauce, Apfel-Zwiebelconfit, Cashew	43.00
Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g) Pikante Jus, Bohnengemüse, Röstzwiebeln, kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchschmand	53.90

„SÜSSE SINFONIE“
SCHOKOMOUSSE, RHARBARBER UND EIERLIKÖRPARFAIT

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