

Unsere Sonntags-Menüs

KRAFTBRÜHE VOM WIESENRIND

HAUSGEMACHTE FLEISCHKLÖSSCHEN, PFANNKUCHENSTREIFEN,
EIERSTICH, GEMÜSERAUTEN

Hauptgericht zur Wahl:

Hauptgang

Menü

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen

Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln

35.50

49.50

Truthahnbrustschnitzel

Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte,
Blattsalate in Limonensahne, Kroketten

33.00

47.00

Teller

27.00

41.00

Gebratene Maispouardenbrust

Madeira Jus, Rote-Zwiebelrisotto,
Blattsalate in Balsamicodressing

38.00

52.00

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

frische Pfifferlinge in Rahm, hausgemachte Nudeln
Blattsalate in Kirschdressing

45.90

59.90

Schweinefiletmedaillons

mit unserer altbekannten „Sauce Robert“

-Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und
Zwiebeln-, gemischte Rohkostsalate, Kroketten

34.50

48.50

Teller

30.00

44.00

Wildschweinbraten „Diana“

gefüllte Birne, Bohnenbündchen,
Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle

35.50

49.50



Gebratener Romanasalat

Apfel-Zwiebelconfit, Reisbällchen, Cashew
vegane Jus

26.00

40.00



Frisch gebratenen Pfifferlinge

gratinierter Ziegenkäse, Kräutercreme
Blattsalate in Kirschdressing, Butter-Brioche

29.00

43.00

Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g)

Pikante Jus, Bohnengemüse, Röstzwiebeln,
hausgemachte Kartoffelröstiecken

39.90

53.90

„SÜSSE SINFONIE“

SCHOKO-MANDELPUDDING, ROTE GRÜTZE, RHABARBERSORBET

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