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
	Tellergericht	27.00	41.00
Brust und Keule von der Bauerngans Majoran Jus, Bratapfel, Speckrosenkohl Apfelrotkohl, Kartoffelklöße		44.00	58.00
Gebratener Heilbutt Braune Butter-Beurre Blanc, Kürbis Johannisbeere, hausgemachte Mohnnudeln Blattsalate in Kräuterdressing		38.00	52.00
Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“ -Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- gemischte hausgemachte Rohkostsalate, Kroketten		35.50	49.50
	Tellergericht	31.00	45.00
Hirschedelgoulasch “St. Hubertus” Edelpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle		35.50	52.50
VEGAN **Würziges Gemüsecurry*** gebackene Kichererbsenbällchen Sesam, geröstete Birne		28.50	42.50
Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g) Pikante Jus, Bohnengemüse, Röstzwiebeln, hausgemachte Kartoffelröstiecken		39.90	53.90

“SÜSSE SINFONIE”

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