

Unsere Sonntags-Menüs

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

Kraftbrühe vom Wiesenrind

Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse

	Menüpreis
Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln	46.50
Knusprig geschmorte Bauernente -Brust & Keule- Teilentbeint, Orangenrahm, Rotkohl, hausgemachte gebackene Kartoffelröstiecken	49.50
Truthahnbrustschnitzel Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne, Kroketten	46.00
Geschmorte Wildhasenkeule -aus deutscher Jagd- Waldpilze, Wacholdersauerrahm, Rotkohl, hausgemachte Breznknödelscheiben	49.50
Gebratene Hagener Forellenfilets „Müllerin“ Sahnemeerrettich, Blattsalate in Himbeerdressing, Salzkartoffeln	42.00
Steckrüben-Wurzeleintopf -vegan- * Estragonpesto, saure Pilze, gebackene Zwiebelkrapfen	40.00
Geschmorte Rehkeule -aus deutscher Jagd- Sauerrahm, Waldpilze, gefüllte Birne, Bohnenbündchen, Rotkohl, hausgemachte Spätzle	47.50
Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“ -Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- gemischte Rohkostsalate, Kroketten	47.50

„Buller's süßes Dessert“

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