

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

Gebratene Lachsschnitte

frische Pfifferlinge in Rahm, hausgemachte Nudeln
Blattsalate in Kräuterdressing

37.00

51.00

Schweinefiletmedaillons

“Buller’s Haustopf“

Pfifferlingsrahmsauce, Bohnenbündchen, gemischte
Rohkostsalate, hausgemachte Röstiecken

35.50

49.50

Teller

31.00

45.00

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”

JOGHURTMOUSSE, KAFFEEEIS, KÄSEKÜCHLEIN

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