

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

Gebratene Maispouardenbrust

Madeira Jus, Perlzwiebelrisotto,
Blattsalate in Balsamicodressing

38.00

52.00

Gebratenes Zanderfilet

Champagner-BeurreBlance, Mohnnudeln
Blattsalate in Kräuterdressing

37.00

51.00

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

Wildschweinbraten „Diana“

gefüllte Birne, Bohnenbündchen,
Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle

35.50

49.50

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“

VANILLE-ORANGENPANNA COTTA,
ROTE GRÜTZE, MANDELCRUMBLE



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