

Unsere Sonntags-Menüs

KRAFTBRÜHE VOM WIESENRIND
HAUSGEMACHTE FLEISCHKLÖSSCHEN, PFANNKUCHENSTREIFEN,
EIERSTICH, GEMÜSE

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 Madeirajus, Perlzwiebelrisotto, Blattsalate in Balsamicodressing	38.00	52.00
Gebratene Lachsschnitte Mohnnudeln, frische Pfifferlinge in Rahm, Blattsalate in Kräuterdressing	37.00	51.00
Schweinefiletmedaillons "Buller's Haustopf" Pfifferlingsrahmsauce, Bohnenbündchen gemischte Rohkostsalate, hausgemachte Kartoffelröstiecken	35.50	49.50
	Tellergericht 31.00	45.00
Rehbraten Wacholderrahmsauce, 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, Naturkartoffeln	39.90	53.90

"SÜSSE SINFONIE"
SCHOKOLADENMOUSSE, KIRSCHKOMPOTT,
WEISSES SCHOKOLADENCRUMBLE

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