

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 Tellergericht 27.00	47.00 41.00
2erlei von der Rinderschulter Polenta, Ratatouille, gebratene Pfifferlinge	36.00	50.00
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 Tellergericht 31.00	49.50 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"

HERRENCREME, MARINIERT KIRSCHEN, SCHOKOLADENMUFFIN

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