

Unsere Sonntags-Menüs

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

KRAFTBRÜHE VOM WIESENRIND

HAUSGEMACHTE FLEISCHKLÖSSCHEN, PFANNKUCHENSTREIFEN, EIERSTICH, GEMÜSE

Hauptgericht zur Wahl:

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen
Rotweinsauce, Saisongemüse, Röstkartoffeln 46.50

Knusprig geschmorte Entenbrust
Orangenrahm, Rotkohl, Mandelbrokkoli,
hausgemachte gebackene Kartoffelröstiecken 51.50

Truthahnbrustschnittel
Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte,
Blattsalate in Limonensahne, Kroketten 48.50

Hirschgoulasch „St. Hubertus“
Edelpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle 47.00

Im Pankomantel gebackenes Steinbeißerfilet
Orangen-Fenchelgemüse in Rahm,
Blattsalate in Frenchdressing 42.00

Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“
-Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln-
gemischte Rohkostsalate, Kroketten 48.50

Geschmorte Kaninchenkeule
Salbei-Rieslingrahm, Apfelrotkohl,
hausgemachte Breznknödelscheiben 47.00

Edelpilz-Hackbraten -vegan-*
vegane Jus, gebratenes Gemüse 43.00

Steak vom Weiderinderrücken
Jus, Röstzwiebeln 50.90

wahlweise dazu:

Café de Paris Butter 5.00

Bohngemüse 6.90

gemischte Rohkostsalate 7.90

Kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchschand 6.90

Röstkartoffeln 6.90

Pommes frites 5.90

„SÜSSE SINFONIE“

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

Spargelzeit

FRISCHER, HANDGESCHÄLTET SPARGEL
VOM SPARGELHOF WENNER AUS HILTER

CREMESUPPE VOM BLEICHSPARGEL

Spargelspitzen, Eierstich, Schnittlauch

11.50

FRISCHER, HANDGESCHÄLTET SPARGEL

hausgemachte Sauce Hollandaise
oder zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln

Kleine Portion (150g*) 18.50

Portion (250g*) 25.50

Pfund (400g*) 32.50

*Gewichtsangaben beziehen sich
auf fertig gekochten Spargel

DAZU SERVIEREN WIR WAHLWEISE:

Mit Bröselbutter und Eiwürfeln überbacken	4.00
Luftgetrockneter Landschinken (80g)	9.50
Gekochter Schinken (80g)	8.50
Schinken halb & halb (80g)	9.00
Paniertes Schweinerückenschnitzel (120g)	11.00
Kalbsrückenscheiben(180g), Morchelrahmsauce	22.90
Hausgebeizter Lachs (100g), Basilikumcreme	16.50
2 gebratene Hagener Forellenfilets -praktisch grätenfrei-, Mandel-Vermouthsauce	23.00
Kräuterrührei (2 Eier vom Freilandhuhn)	5.50

BULLER'S SPARGELMENÜ

Cremesüppchen vom Bleichspargel
Spargelspitzen, Eierstich, Schnittlauch

Frischer, handgeschälter Bleichspargel (400g*)
luftgetrockneter Landschinken (80g),
Schweinerückenschnitzel (80g), Kräuterrührei,
zerlassene Butter oder hausgemachte Sauce
Hollandaise, Salzkartoffeln

Hausgemachtes Kaffeeis
Rhabarberkompott, Eierlikörbaumkuchen

56.50

