

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

Truthahnbrustschnitzel
Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte,
Blattsalate in Limonensahne, Kroketten

48.50

Hirsch-Edelgoulasch „St. Hubertus“
Pfifferlinge, Preiselbeeren, Cremekohlrabi,
hausgemachte Spätzle

47.50

Gebratene Lachsschnitte -tiefenentfettet-
frische Pfifferlinge, Vermouthsauce,
Blattsalate in Kräuterdressing, hausgemachte feine Nudeln

48.00

Schweinefiletmedaillons „Buller's Haustopf“
Pfifferlingsrahmsauce, Bohnenbündchen,
gemischte Rohkostsalate, Röstkartoffeln

49.00

Halbe Bauernente -Brust & Keule-
Orangenrahmsauce, Mandelbrokkoli, Apfelrotkohl,
hausgemachte Kartoffelröstiecken

48.00

Hackbraten von Waldpilzen*
geschmorte Zwetschge, Gemüsejus,
Karottengemüse, Kartoffelstampf

43.00

Steak vom Weiderinderrücken
Jus, Röstzwiebeln

50.90

wahlweise dazu:

Café de Paris Butter

5.00

Bohnengemüse

6.90

gemischte Rohkostsalate

7.90

Kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchschmand

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!

