

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 49.50
Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln

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

Halbe Bauernente -Brust & Keule- 52.00
Orangenrahmsauce, Mandelbrokkoli, Apfelrotkohl,
hausgemachte Kartoffelröstiecken

Zanderfilet auf der Haut gebraten 53.00
Kürbismaultasche, Kürbisgemüse,
Blattsalate in Balsamicodressing

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

Geschmorte Wildschweinkeule -deutsche Jagd- 49.00
Preiselbeersauce, gefüllte Birne, gebratene Waldpilze,
Apfelrotkohl, Bohnenbund, hausgemachte Spätzle

Hackbraten von Waldpilzen* 43.00
geschmorte Zwetschge, Gemüsejus,
Karottengemüse, Kartoffelstampf

Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g) 54.50
Pikante Jus, Bohnengemüse, Röstzwiebeln,
kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchschand

“SÜSSE SINFONIE”

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

VEGAN