

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
Truthahnbrustschnitzel Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne, Krokette	48.50
Hirschgoulasch „St. Hubertus“ Edelpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle	47.00
Gebräunte Edelfischterrine im Wirsingmantel Garnelensauce, Basilikumrisotto, Blattsalate in Himbeerdressing	50.50
Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“ -Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- gemischte Rohkostsalate, Krokette	48.50
Geschmorte Kaninchenkeule Salbei-Rieslingrahm, Apfelrotkohl, hausgemachte Brezknödelscheiben	47.00
Edelpilz-Hackbraten -vegan-* vegane Jus, gebratenes Gemüse	43.00
Steak vom Weiderinderrücken Jus, Röstzwiebeln	50.90
<u>wahlweise dazu:</u>	
Café de Paris Butter	5.00
Bohngemüse	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!

Spargelzeit

FRISCHER, HANDGESCHÄLTERTER SPARGEL
VOM SPARGELHOF WENNER AUS HILTER

CREMESUPPE VOM BLEICHSPARGEL

Spargelspitzen, Eierstich, Schnittlauch 11.50

FRISCHER, HANDGESCHÄLTERTER SPARGEL

hausgemachte Sauce Hollandaise	Kleine Portion (150g*)	18.50
oder zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln	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-Vemouthsauce	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

