

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
Orangerahmsauce, Mandelbrokkoli, Apfelrotkohl,
hausgemachte Kartoffelröstiecken

Label-Rouge Lachsschnitte -tiefenentfettet- 48.50
Bohnen-Kartoffelragout in Rahm, gelbe Beete,
Blattsalate in Kräuterdressing

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

Hirsch-Edelgoulasch „St. Hubertus“ 48.50
gebratene Waldpilze, Preiselbeeren, Rahmkohlrabi,
hausgemachte Spätzle

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

Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g) 50.90
Jus, Röstzwiebeln
wahlweise dazu:

Café de Paris Butter 5.00
Bohngemüse 6.50
gemischte Rohkostsalate 6.50
Kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchschand 6.90
Röstkartoffeln 6.50
Pommes frites 5.90

“SÜSSE SINFONIE”

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

VEGAN