

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

Geschmorte Wildschweinkeule -deutsche Jagd-
Preiselbeersauce, gefüllte Birne, Pfifferlinge, Apfelrotkohl,
Bohnenbund, hausgemachte Spätzle 47.00

Gebratene Lachsschnitte -tiefenentfettet-
Orangen-Fenchelgemüse, hausgemachte Nudeln 48.00

Schweinefiletmedaillons „Buller's Haustopf“
Pfifferlingsrahmsauce, Bohnenbündchen,
gemischte Rohkostsalate, Röstkartoffeln 49.00

Hirsch-Edelgoulasch „St. Hubertus“
Pfifferlinge, Preiselbeeren, Cremekohlrabi,
hausgemachte Spätzle 47.50

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 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!