

Unsere Sonntags-Menüs

Am Sonntagmittag bieten wir Ihnen eine köstliche Menüauswahl an.
Selbstverständlich sind alle Menüs auch nur als Hauptgang
erhältlich. Vom Menüpreis ziehen wir für die Suppe 7.00 € ab
und für das Dessert 7.00 € ab.

KRAFTBRÜHE VOM WIESENRIND
HAUSGEMACHTE FLEISCHKLÖSSCHEN, PFANNKUCHENSTREIFEN,
EIERSTICH, GEMÜSE

Hauptgericht zur Wahl:

Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen 49.50
Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln

Truthahnbrustschnitzel 47.00
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
Zitronen-Beurre Blanc, Erbsenrisotto,
Blattsalate in Balsamicodressing

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



Wirsing-Gemüserolle* 43.00
Tomatenragout, karottengemüse, Kartoffel-Rucolastampf

Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g) 53.90
Pikante Jus, Bohnengemüse, Röstzwiebeln,
kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchschmand

“SÜSSE SINFONIE”

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