

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	48.50
Truthahnbrustschnitzel Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne, Kroketten	48.50
Hirsch-Edelgoulasch „St. Hubertus“ gebratene Waldpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle	49.00
Gebratenes Filet vom weißem Heilbutt Walnusscreme, gelbe Beete, Bohnen-Kartoffelragout in Rahm	53.00
Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“ -Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- gemischte Rohkostsalate, Kroketten	48.50
Hackbraten von Waldpilzen* geschmorte Zwetschge, Gemüsejus, Karottengemüse, Kartoffelstampf	43.00
Steak vom Weiderinderrücken Jus, Röstzwiebeln <u>wahlweise dazu:</u>	50.90
Café de Paris Butter	5.00
Bohnengemüse	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