

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

Portion (250g) frischer handgeschälter Spargel 39.50
hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter,
Petersilienkartoffeln

wahlweise dazu:

Schinken halb & halb (80g) 9.00

Paniertes Schweinerückenschnitzel (120g) 11.00

Hausgebeizter Lachs (100g), Basilikumcreme 16.50

Truthahnbrustschnitzel
Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte,
Blattsalate in Limonensahne, Kroketten 48.50

Hirschgoulasch „St. Hubertus“
Edelpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle 47.00

Label Rouge-Lachsschnitte -heiß geräuchert-
Gebratener Spargel, Selleriepüree, Grapefruitkompott 52.00

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

Geschmorte Kaninchenkeule
Salbei-Rieslingrahm, Apfelrotkohl,
hausgemachte Breznknödelscheiben 47.00

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!