

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	48.00
Gebratene Lachsschnitte -tiefenentfettet- Fenchel-Orangengemüse, Blattsalate in Kräuterdressing, hausgemachte feine Nudeln	48.00
Schweinefiletmedaillons „Buller's Haustopf“ Pfifferlingsrahmsauce, Bohnenbündchen, gemischte Rohkostsalate, Röstkartoffeln	49.00
Halbe Bauernente -Brust & Keule- Orangenrahmsauce, Mandelbrokkoli, Apfelrotkohl, hausgemachte Kartoffelröstiecken	48.00
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	6.90
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!

VEGAN