

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 und Röstkartoffeln

49.50

Truthahnbrustschnitzel

Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte,
Blattsalate in Limonensahne, Kroketten

48.50

Halbe Bauernente -Brust & Keule-

Orangenrahmsauce, Mandelbrokkoli, Apfelrotkohl,
hausgemachte Kartoffelröstiecken

52.00

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Kürbisrisotto, geschmorter Kürbis,
Blattsalate in Balsamicodressing

53.00

Schweinefiletmedaillons

mit unserer altbekannten „Sauce Robert“

-Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln-
gemischte Rohkostsalate, Kroketten

48.50

Geschmorte Wildschweinkeule -deutsche Jagd-

Preiselbeersauce, gefüllte Birne, gebratene Waldpilze,
Apfelrotkohl, Bohnenbund, hausgemachte Spätzle

49.00

Wirsing-Gemüserolle*

Tomatenragout, karottengemüse, Kartoffel-Rucolastampf

43.00

Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g)

Pikante Jus, Bohnengemüse, Röstzwiebeln,
kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchschmand

54.50

„SÜSSE SINFONIE“

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

