

FEINSTES FÜR ZU HAUSE

BESTELLUNG UNTER 0375.30 35 79 63 ODER 0174.17 77 149

SPONTAN – ABHOLUNG MÖGLICH (DIE WARTEZEIT KANN IM INNENHOF MIT GLÜHWEIN ÜBERBRÜCKT WERDEN)

DONNERSTAG BIS SAMSTAG 12 -19 UHR & SONNTAG 12 – 15 UHR (VERZEHRFERTIG)

Wir bitten um Verständnis, dass wir in der aktuellen Situation keine Gutscheine einlösen können.

VORSPEISE

Carpaccio vom Rind € 08,50
Orangen – Balsamico – Vinaigrette | Champignons | Rucola | gehobelter Parmesan | Baguette

HAUPTSPEISEN

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet € 12,50
Champignonrahm | Speckbohnen | Bratkartoffeln

Paniertes Schnitzel vom Schwein € 11,50
Zitrone | Mischgemüse | Kartoffeln

Rinderroulade nach Oma's Art € 14,50
Apfelrotkohl | Grüne Klöße

Geschmorte Irische Ochsenbacke € 15,50
Portweinzwiebeln | Selleriepüree

Backfischfilet € 11,50
Remouladensauce | Rotkohl | Kartoffelpüree

Gebratene Kartoffelgnocchi € 10,50
Champignonrahm | Zucchini | Parmesan

EINE KLEINE NASCHEREI

Schokoladensoufflé € 05,00
Himbeermark

...BESTELLEN, ERWÄRMEN & GENIESSEN

EINGEWECKTES

Cremesuppe vom Muskatkürbis 380 ml € 06,00

Hühnersuppe 380 ml € 06,00

Steinpilz – Rinderconsommé 380 ml € 06,00

WEEKEND – SPECIAL

- DINNER – BOX „VORWEIHNACHTLICHES MENÜ“ -

Cremesuppe vom Muskatkürbis

Ofenfrische Bio – Freilandente im Ganzen

Enten – Orangenjus | Apfelrotkohl | Grüne Klöße

Schokoladensoufflé & Himbeermark

FÜR 4 PERSONEN € 125,00

(BESTELLUNG BITTE 2 TAGE IM VORAUS)