

Unsere leckeren Tellergerichte

(gültig von Oktober bis März)

Hausgekochter Grünkohl „satt“ mit saftigem Kasselernacken, geräuchertem Bauchfleisch & Kohlwurst, dazu Salzkartoffeln oder Röstkartoffeln nach Wunsch + 1 Malteser Aquavit - dieses Gericht servieren wir ab 10 Personen -	16,50 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Salbeisahnesauce, dazu Brokkoli in Mandelbutter & Herzoginkartoffeln	15,90 €
Rinderschmorbraten an Pfifferlingsahnesauce mit hausgekochtem Apfelrotkohl & Kartoffelklößen	15,90 €
Knuspriger Entenbraten (ohne Knochen) an Orangensauce mit hausgekochtem Apfelrotkohl & Petersilienkartoffeln	16,90 €
Argentinisches Rib-Eye Steak (220 g) mit Kräuterbutter, grünen Speckbohnen & Baked Potato mit Sourcream	18,90 €

Für die Vegetarier unter Ihnen bieten wir:

Ofenfrischer Gemüseauflauf gratiniert mit Kartoffelkruste, dazu Kräutercreme-Dip	10,90 €
Vegetarischer Nudelauf mit Penne Rigate in Tomaten-Basilikumsauce, gratiniert mit Goudakäse, dazu ofenfrisches Baguette	10,90 €
Großer gemischter Salatteller mit American Dressing, dazu Knoblauchbrot mit Sourcream	8,90 €
Kleiner gemischter Beilagensalat (Dressing nach Wahl)	4,90 €

Desserts

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	4,80 €
Marzipan-Mousse mit gerösteten Mandeln garniert mit Walnusseis	5,90 €
Panna Cotta garniert mit Fruchtsauce & frischem Obst	5,90 €
Winterliche Fruchtgrütze garniert mit Vanilleeis	4,90 €

Die Gerichte auf dieser Seite gibt es ausschließlich auf Vorbestellung.
Bitte reservieren Sie deshalb rechtzeitig!

!!!! Kein à la carte im Weihnachtsgeschäft !!!!