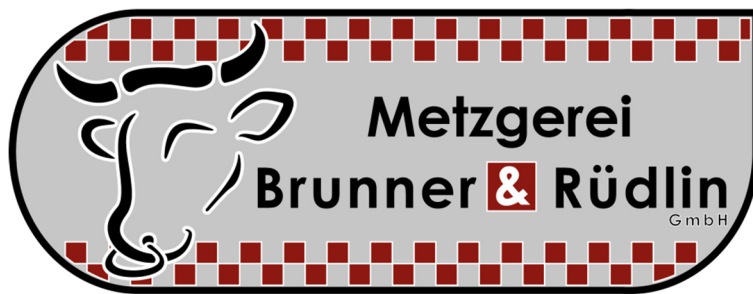


Feines aus der Küche



Schweinefilet Variationen:

am Stück rosa gebraten „Klassisch“	8,50€/Pers
in Kirschrahmsoße	8,50€/Pers
in Blätterteig gebacken „Wellington“	9,20€/Pers
mit Champignonrahmsoße	8,50€/Pers
Medaillons „Milanese“ in Parmesanhülle mit Tomatensoße	9,20€/Pers
Schweinefilet gefüllt	8,50 €/Pers

aus dem Ofen

Gefüllte Kalbsbrust „Großmutter Art“ mit Apfel, Petersilie, Schinken-und Brotwürfel	8,50€/Pers
Kalbsgulasch oder Kalbsgeschnetzeltes	8,70€/Pers
Gefüllte Rinderrouladen „klassisch mit Speck, Zwiebeln, Gurke, Senf	8,70€/Pers
Sauerbraten vom heimischen Weiderind	10,20€/Pers
zarter Rindergrillbraten /Rinderschmorbraten vom heimischen Weiderind	10,20€/Pers
Krustenbraten vom hällischen Landschwein mit Bratensoße	8,20€/Pers
gegrillter Schweinenackenbraten mit Bratensoße	8,20€/Pers
Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons	8,20€/Pers
saftiger Grillschinken mit Bratensoße	7,50€/Pers
knusprig gebackenes Spanferkel mit Bratensoße	8,70€/Pers
Putenbrustbraten mit Curryrahmsoße	8,50€/Pers
Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsoße / Curryrahmsoße	8,50€/Pers
gegrillte Lammkeule vom Markgräfler Weidelamm mit Bratensoße	9,70€/Pers

Süßes danach

Mousse au chocolate mit Obstsalat	3,50€/Pers
Panacotta mit Beerenmus	3,50€/Pers
Verschiedene Blechkuchen z.B. Apfel, Zwetschge	3,- €/Pers