

## Mittagskarte Sonntag, 2. Januar 2022

**Blumenkohlrahmsuppe mit Mandeln 5,00**

\*\*\*

**Räucherfischsteller mit Kräuterröhrei und Röstkartoffeln 12,50**

**Gebratene Poularde ( aus eigener Weidehaltung ) mit Backpflaumen  
und Champignons in Rahmsoße, Kartoffelkroketten und Salatteller 15,50**

**Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen und Champignons in Rahmsoße  
Salatteller 12,50**

**Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße, Röstkartoffeln  
und gemischtem Salatteller 15,50**

**Hirschbraten mit Williamsbirne in Preiselbeerssoße, Rosenkohl  
und Kartoffelkroketten 18,50**

**Wildragout in Rotweinssoße mit hausgemachten Spätzle und  
Apfelmus mit Preiselbeeren 16,90**

**Schweinelendchen mit Champignons in Zwiebel – Senfsoße  
Kartoffelkroketten und Salatteller 19,80**

**Gebratenes Zanderfilet mit Schnittlauchrahmsoße,  
Butterreis und gemischtem Salatteller 19,80**

**Steakteller  
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Champignons, Pommes frites  
und gemischtem Salatteller 19,50**

\*\*\*

**Welfencreme 3,90 Herrencreme 3,90**

**Zimt- und Schokoladeneis mit Orangensoße 6,90**

**Hochzeitssuppe 5,00**

**Gemüseplätzchen mit Basilikumsoße (vegetarisch)**

**Reis mit gerösteten Erdnüssen, Salatteller**

**9,50**

**Kröstchen**

**Schnitzel mit Champignons auf Toast und**

**verschiedenen Salaten umlegt**

**13,90**

**Schlemmerteller**

**Schnitzel mit Champignons, Früchten, Gemüse**

**und Pommes frites**

**16,90**

**Rinderrückensteak mit Champignons und grünem Pfeffer in**

**Rahmsoße, Pommes frites und Salatteller**

**25,80**