

## Mittagskarte Sonntag, 21. November 2021

*Kartoffelrahmsuppe 5,00*

*Rinderschmorbraten in Burgundersoße mit Gemüse und*

*Salzkartoffeln 14,90*

*Wildragout ( aus heimischen Wäldern ) mit Rotweinsauce, Kartoffelkroketten*

*und Apfelmus mit Preiselbeeren 16,50*

*Gebratene Forelle ( Forellenzucht Hülsbusch ) mit Mandelbutter*

*Salzkartoffeln und Salatteller 17,90*

*Hausgemachte Gänsesülze mit Remouladensoße, Röstkartoffeln*

*und gemischtem Salatteller 12,50*

*Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße, Salzkartoffeln und*

*gemischtem Salatteller 15,50*

*Gebratenes Seelachsfilet mit Kräuterrahmsauce*

*Butterreis und Salatteller 15,60*

*Rinderrückensteak mit Champignons in Senf – Estragonsoße*

*Pommes frites und Salatteller 25,80*

*Schweinelendchen „ au four „ mit Ragout fin und Käse überbacken*

*Butterreis und gemischtem Salatteller 19,50*

*1 Portion junge geschmorte Gans ( aus eigener Weidehaltung ) mit Bratapfel*

*Rotkohl und Kartoffelklößen 31,80*

*Herrencreme 3,90*

*Vanilleeis mit heißen Weinbrandkirschen 6,50*

*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*

*Hausgemachte Wildbratwurst mit Pflaumenchutney*

*Tagesgemüse und Röstkartoffeln*

*11,70*