

Sonntagsmenü

Liebe Gäste und Freunde der Hostellerie,
wir servieren wir Ihnen aus organisatorischen Gründen sonntagmittags ausschließlich unser feines „Sonntagsmenü“. Vorweg gibt es wie immer unser hausgemachtes Griebenschmalz mit Brotauswahl, dann haben Sie jeweils die Wahlmöglichkeit bei der Vorspeise, beim Hauptgang und beim Dessert. Die Gänge werden nur als Menüportionen serviert, der Preis bleibt gleich, egal welche Gänge Sie kombinieren, allerdings auch, wenn Sie einen Gang abbestellen. Das Sonntagsmenü finden Sie wöchentlich aktualisiert auch auf unserer Homepage.

Sonntag, den 28.November

Vorspeise zur Wahl:

Geflügelkraftbrühe mit Kräuterroulade
oder
Rinder-Carpaccio mit Limone und Mohn mariniert
mit Kartoffelcrêpes und Buchweizenblinis

Hauptgang zur Wahl:

Geschmorte Gänsekeule mit Orangensoße
und Entenbrust rosa gebraten
mit Polentaraute und Apfelrotkraut
oder
Hirschrückensteak unter der Nusskruste
mit Kartoffelklößchen und frischem Marktgemüse
oder
Pochiertes Kabeljaufilet auf Blattspinat
mit Safran&Pernod-Soße und Basmatireis

Dessert zur Wahl:

Kleine Käseauswahl auf dem Teller
mit Weintrauben und Früchtebrot
oder
Nougatcrêpes auf Waldbeermark
mit Limonen-Joghurtsorbet

Menüpreis 48,-