

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

<i>Braten - Spezialitäten</i>	+	<i>Gemüsebeilage</i>	+	<i>Kartoffelbeilage</i>
Spanferkel - Rücken vom Jungschwein, mit knuspriger Schwarte		Apfelweinsauerkraut		Salzkartoffeln
Prager Schinken im Brotteig gebacken		Apfelrotkohl		Stampfkartoffeln
Kasseler im Blätterteigzopf		feine Erbsen und Wurzeln in Rahm		Kartoffelgratin
Gegrillter Schweine - Lachsbraten		Gemüsegratin		Baguettebrot
Borbyer Grillschinken mit knuspriger Schwarte, heiß aus dem Grill		Kaisergemüse		Kartoffelspalten
Original Grill - Haxen für hungrige Haxen - Lieb- haber		grüne Butterbohnen		Kartoffel - Röstis
Cordon - bleu - Braten mit Kochschinken und Käse		frische Gartensalate mit Dressing		Pellkartoffelsalat
Zarter Spießbraten aus dem Schweinenacken		Rohkostsalate (beinhaltet drei verschiedene Sorten)		Speckkartoffelsalat
Hirtenbraten mit Feta - Käsefüllung				

Komplettangebote nach Ihrer Wahl
Bratenspezialität mit zwei Beilagen
 ab 6 Personen

8⁹⁰
p.Pers.

Wir empfehlen unsere hausgemachten Soßen

braune Bratensoße

Pfefferrahmssoße

Champignonrahmssoße

Sauce Hollandaise

Curryfrüchtesoße

hausgemachte Remoulade

Knoblauchsoße

kalte Früchtecurrysoße

| 50

| 00