

Vorspeise:

Rindfleischsuppe mit Einlage	4,50 € p. P.
Champignons Cremesuppe (Vegi)	5,50 € p. P.

Fleisch:

hausgemachter Sauerbraten	8,00 € p. P.
zarte Rinderrouladen	7,50 € p. P.
Schweinefilet (in Pilzrahm- oder Pfefferrahmsauce)	7,50 € p. P.
Gebratene Gänsekeule in Orangensauce	10,50 € p. P.
Wildgulasch in Rotweinsauce	9,50 € p. P.
Gefüllte Ente (Orange, Apfel und Zwiebel) mit Sauce (ca. 2 kg Ente für 4 Personen und ca. 3 kg Ente für 6 Personen)	17,50 € / kg

vegetarische Variante

Ravioli in Pilzrahmsauce	8,50 € p. P.
Rucola- Süßkartoffel- Schnitte	8,50 € p. P.

Beilage:

Kartoffelgratin	4,50 € p. P.
Kartoffelklöße	4,50 € p. P.
Semmelknödel	4,50 € p. P.
Spätzle	4,50 € p. P.

Gemüse:

Rotkohl	3,00 € p. P.
Rosenkohl	3,00 € p. P.
Speckbohnen	3,00 € p. P.

Desserts:

Spekulatiuscreme	3,50 € p. P.
Mousse au Chocolat	3,50 € p. P.
Joghurtcreme	3,50 € p. P.
Bratapfel Dessert	3,50 € p. P.

Lieferung oder Abholung am 1. und 2. Weihnachtstag bis 14:00 Uhr
Art des Servierens: bis 15 Personen in Einweg, ab 15 Personen in Rechauds

Von unserem Hof

küchenfertige Rouladen
Rinderbraten
Sauerbraten
Rinderlende
Rinderfilet
Schweinefilet
Kalbsrücken
Kalbsbraten

Schweinebraten
gef. Schweinebraten mit...
Mett - Zwiebeln
gek. Schinken-Käse
getr. Pflaumen-Calvados

Gern schneiden wir auch für
Fondue und Raclette

Wild

Hirschkeule
Wildschweinkeule
Rehrücken
Rehfilet
Wildgulasch
Kaninchen
Kaninchenkeulen

Lamm

Lammfilet
Lammkeule
Lammhüfte
Lammrücken

Geflügel

Puter
Gänse
Gänsebrust
Gänsekeulen
Hähnchenbrustfilet
Putenbraten
Frische Suppenhühner



Bestellungen nehmen wir gerne bis zum 17.12.2024 entgegen.