

Liebe Gäste!

Wir freuen uns, für Sie Dasein zu dürfen!

Speisekarte im Februar 2021 empfehlen wir Ihnen

Alle Gerichte sind gut verpackt und einfach zu servieren!!

Alle Gerichte werden gut gekühlt bereitgestellt !!

Hauptgerichte, Suppen und Beilagen sind einfach (Im Wasserbad bei 90C,) in der Mikrowelle oder am besten im Dampfgarer zu regenerieren !

Vorspeisen und Zwischengerichte

Rillétte im Gläsle 180ml	4,-
Hausgeräucherter Fjordsalm 100gr.	7,-

Suppen

Karotten-Ingwer -Suppe im Gläsle	4,-
Leberknödelsuppe	4,-

Beilagen

Portion Spätzle vom Brett ca..200 gr.	4,-
Brezelknödel ca. 200 gr.	4,-
hausgemachte Schupfnudeln ca. 200 gr.	4,-
Basmatireis oder Salzkartoffeln ca. 250 gr	4,-
Apfelrotkohl ca. 200 gr.	4,-
Kartoffelknödel ca. 200 gr.	4,-
Salatsoße 150 ml. Bratensoße 150 ml	4,-

Hauptgerichte

Eingemachtes Kalbfleisch vom Fränkischen Bio- Kalbfleisch	9,50
Hausmacher Maultaschen mit Schmäle und Soße TK	8,-
Abblinsen und Spätzle vom Brett-, Saitenwürstle	9,80
Sauerbraten vom Beilsteiner Weide- Angus	9,-
Siedfleisch vom Beilsteiner Weide- Angus mit Meerrettichsoße	8,-
Unterländer Wildragout	9,-
Rinderzunge in feiner Madeirasoße	8,-
Rouladen vom Beilsteiner Weide- Angus in kräftiger Soße	10

NACHTISCH

Ofenschlupfer nach Omas Rezept mit Vanillesoße	6,50
Mousse au Chocolat mit Beerensalat	7,-

Unser Valentinstag´s- Menü : 13.u.14 Februar.2021 in 4 Gängen:

kleine Vorspeisenvariation,	
Hummersüppchen mit feiner Einlage,	
Rinderfilet mit Lemberger- Schalotten und Kartoffelroulade,	
Schoko- Mousse von Schweizer Edelkuvertüre und Beerensalat	39,-

!!!!Abholzeiten!!!!

Freitag und Samstags: von 16- 19 Uhr Sonntags von.11-14 Uhr

Wir machen Betriebsferien von 18. Januar bis 12. Februar