Menü 3 – Winterleckereien

Medaillons vom Schweinefilet
in Kräuterrahm mit Champignons & Pfifferlingen

mediterranes Rinderschmorfleisch (Boeuf Bourguignon)
– aus der zarten Steakhüfte – mager, saftig & extrem zart;
Mit reichlich Gemüse und Tomaten über Stunden geschmort – so zart, dass ein Schneiden kaum möglich ist…

klassisches Kartoffelgratin mit Sahne & Käse
hausgem. Spätzle oder Mini-Kartoffelknödel in Schmorzwiebelbutter

Apfelrotkohl, Champignonpfanne
Prinzessböhnchen mit Bacon
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

knackig-frische Rohkostauswahl
von bunten Blattsalaten, Strauchtomaten, Paprika, Möhren, Mais, …
dazu: Vinaigrette & Joghurtdressing

Darf's etwas mehr sein…?

gegrillte Ente
Brust & Keulen – fertig entbeint
dazu: Bratenjus mit Orange und Lebkuchen
für nur zusätzlich: 3,6o € / Pers.

Rehkeule aus dem Sauerländer Forst
saftig geschmort – mit Wildsoße
dazu: Birnen & Preiselbeeren
für nur zusätzlich: 3,6o € / Pers.

BEI ABHOLUNG & OHNE GESCHIRR
15% RABATT

PREISE

ab 4o Personen für nur: 28,9o € / Pers.
ab 2o Personen für nur: 30,9o € / Pers.

incl. Tellern und Bestecken