

Am Sonntag

Vorweg

Hausgebeizter Lachs
auf kleinem Kartoffelrösti, dazu Meerrettich 9.90

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Madeira 7.90

Champignoncreme Suppe mit Schnittlauch 7.90

Herzhaft festlich

Schweinefilet Medaillons auf Rahmchampignons,
hausgemachte Spätzle und Salate der Jahreszeit 18.90

Unsere 1/2Bauernente, frisch aus dem Ofen, Orangensoße,
Füllung, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 16.90

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak, Rotweinjus, kleine
Gemüseauswahl und hausgemachte Spätzle 24.90

Petersfelder Rinderroulade an seiner Soße,
Spitzkohl und Kartoffeln 18.90

Geschmortes Ochsenbäckchen an seiner Soße, dreierlei von der
Karotten und Kartoffelgratin 24.90

Frisch aus dem Ofen: Spanferkelbraten mit Malzbiersoße,
feines Gemüse und Bratkartoffeln 19.90

Von der Talsperre: Wildgulasch mit Waldpilzsoße,
Preiselbeerbirne, Speck-Rosenkohl, dazu Kroketten 23.90

Am Sonntag

Aus der Pfanne

Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone
Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Salat 23.90

Cordon Bleu vom Kalb mit Sauce Hollandaise, kleine
Gemüseauswahl und Krokette 24.90

Aus dem Meer

Gebratenes Rotbarschfilet mit Senf-Dillsoße,
Bratkartoffeln und Salat mit Sylter Dressing 21.90

Schollenfilet in der Eihülle gebraten,
Bratkartoffeln und Salat 18.90

Für einen süßen Abschluss

Hausgemachtes Vanilleeis, frischer Waffel,
Kirschen und Sahne 8.90

Hausgemachtes Minzeis
mit Schokoladenküchlein und Creme Fraiche 9.90