

Braten

knusprig und saftig

Schwedenbraten

Schweinerücken reichlich belegt mit
Calvadosäpfeln, gedünsteten Stockschwämmchen,
überzogen mit Sauce Bearnaise
(a, c, g, i)

Jägerbraten „Hubertus“

Schweinenacken gefüllt mit Kräutern,
Champignons und Zwiebeln
Champignonrahmsauce
(a, c, g, i)

Schweinegeschnetzeltes

mit Edelpilzen
Rahmsauce
(a, c, g, i)

Oma's Krustenbraten

Schweineschinken raffiniert eingelegt
auf gute alte Art gebacken
Bratensauce
(a, c, g, i)

Schweinerücken

besonders mageres Fleisch
angerichtet auf Ratatouillegemüse
(a, c, g, i)

Schmorbraten

ein saftiges Stück aus der
Rinderkeule
(a, c, g, i)

Burgunderschinken

ein schönes Stück aus dem Schweineschinken
in Burgunder eingelegt
Burgundersauce
(a, c, g, i)

Preis auf Anfrage

Braten

knusprig und saftig

Gegrilltes Eisbein

hausgesalzen oder gepökelt
gegrillt oder gekocht
(ca. 1kg)

Schweinshaxen

frisch oder gepökelt
aus dem Grill
(ca. 500g)

Spießbraten

herzhaft gewürzter Schweinenacken
kross gebraten, Kräutersauce
(a, c, g, i)

Schweinemedallions natur

mit frischen Champignons
à la crème oder Pfeffersauce
a, c, g, i)

Lammkeule "Provence"

mit feinen Kräutern gewürzt
Kräuter-Rotweinsauce
(a, c, g, i)

Schweinefilet in Mangoldblatt

im Ganzen gefüllt mit Mangold und Curcuma
(a, c, g, i)

Hähnchenbrustfilet

Geflügelrahm
(a, c, g, i)

Preis auf Anfrage

Braten

knusprig und saftig

Putenbrust
Geflügelrahm
(a, c, g, i)

Zwei Putenrouladen mit Gemüsefüllung
Sahnesauce
(a, c, g, i)

Spanferkel im Ganzen gebacken
mit Sauerkraut und Brotauswahl
(ab 20 Personen, inkl. Personal zum zerlegen)
(a, c, g, i)

Braunkohl
mit Bregenwurst, Bauchfleisch, Kasseler
Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln
(a, c, g, i, n)

Hirschkalbskeule in Rahmsauce
mit Pfifferlingen
dazu Apfelrotkraut, Rosenkohl
Birne, Preiselbeeren
Klöße
(a, c, g, i)

Rehrücken in Rahmsauce
mit Birne und Preiselbeeren
dazu Apfelrotkraut, Rosenkohl
Klöße
(a, c, g, i)

Preis auf Anfrage