

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

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

Schweinemedaillons natur

mit frischen Champignons
á la cremé 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