

Telefon
09374/1268

Speisenkarte



To-Go Gerichte im November

Wir kochen von Donnerstag bis Samstag 17:30-20:00 Uhr + Sonntag von 11:30-14:00 & 17:30-20:00 Uhr

Street Food am Donnerstag

- Beilagen Salat mit hausgemachten Rohkostsalaten und knackigen grünen Blattsalaten dazu Hausdressing € 4,00
- Pulled Pork Burger super zart & lecker mit rauchiger Soße und feinem Spitzkohlsalat im Briöche Bun dazu Pommes frites € 8,80
- Mit Käse gratinierter Burrito gefüllt mit Chili con Carne dazu Sourcream, Salat und Nachos € 9,90

Klassiker von Freitag bis Sonntag

- Cremige Käsespätzle mit Röstzwiebeln und knackiger Salatgarnitur € 8,00
- Gefülltes Schnitzel a la Cordon bleu dazu Kroketten, Gemüse und Jus € 12,50
- Geschmorte Schweinebäckchen auf Linsenragout und geb. Serviettenklößen € 12,50
- Fisch Grillteller von Zander, Lachs und Garnele an Safranschaum mit knackigem Gemüse mit Nudeln € 16,50

Unsere Sonntagskracher – ofenfrisch auf ihren Tisch - Bitte vorbestellen

Sonntagskracher 08.11.20

- ❖ Ofenfrischer Spanferkelbraten mit Dämpfkraut und Kartoffelknödel € 13,80

Sonntagskracher 15.11.20

- ❖ Bayerischer Schweinsbraten mit Semmelklößen und Krautsalat € 12,50

Sonntagskracher 22.11.20

- ❖ Burgunderbraten vom Rind mit Rotkohl & Kartoffelklößen € 14,50

Sonntagskracher 29.11.20

- ❖ Wildragout mit Rahmschwammerl, Serviettenklößen und Rotkraut € 16,50

Zu unseren Sonntagskrachern gibt's ein hausgemachtes Tagesdessert gratis

Ofenfrischer Deutscher Gänsebraten nur auf Vorbestellung (4 Tage vorher)

- Portion von der Dittmarscher Freilandgans mit klassischer Apfelfüllung, Gewürzrotkraut und Kartoffelklößen dazu extra Feldsalat € 29,50

Wir verwenden nur deutsches Premium Qualitätsfleisch und keine polnische Mast Ware. Überzeugen Sie sich gerne auch selbst.

Wir kochen nach wie vor frisch, ohne Geschmacksverstärker und unnötige Zusatzstoffe.
Die Basis unseres Geschmacks sind hausgemachte Fonds & Soßen nach klassischer Herstellung.
Guten Appetit wünscht Familie Bauer & Team