

Pfingstmenü's

(Der Menüpreis pro Person € 20,90)

Menü 1

Frische Schollenfilet's „Finkenwerder Art“ A,G
In Schinkenbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Salat

Menü 2

Sissi oder Jägerschnitzel A,G,6,2
mit Preiselbeerbirne und Camembert gratiniert oder in Champignonrahm, Kroketten und Salat

Menü 3

Medaillons vom Schweinefilet A,C,G
in Pfifferling Rahm mit Bandnudeln und Salat

Menü 4

Zarter Pfingstochsenbraten A,C,G,I
In herzhafter Eigensosse, an Kartoffelklößen und dazu Rotkohl

Menü 6

Zartes Schweinesteak vom Grill C,I
mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Kartoffelröstis und frische Salate

Menü 7

Wildbraten „Hubertus“ A,C,I
in Dörrobstsoße mit frischen Pilzen, mit Kroketten und Rotkohl, Birne

Menü 8

Frischer Spargel A,C,G
mit panierten Schnitzel oder rohen Schinken
(Scheiben oder Gewürfelt)

dazu werden Kartoffeln und Hollandaise Soße oder Butter gereicht

Vegetarische Küche

Menü 9

Vegan Teller

In Olivenöl gebratenes Gemüse mit Reis und Tofuwürfel

Menü 10

Hausgemachte Käsespätzle A,C,I
mit glacierten Zwiebeln und Alpenkäse dazu Salat

Tagesdessert A,C,I,G,I

Einen angenehmen Aufenthalt und recht guten Appetit wünscht
Familie Demir mit Team

(Seniorenportion kein Preisnachlass)

Allergiker haben die Möglichkeit, in der Abendkarte die oben genannten Zusatzstoffe einzusehen, oder Sie fragen nach Herrn Fritz für eine Beratung!