

Wochenmenü im Restaurant

Montag, 08. Juli 2013 - Freitag, 12. Juli 2013

Montag, 14. Dezember 2020

Suppen

250 ml Kartoffelcremesuppe mit Schwarzbrotknöckeln	...	1,90 €
250 ml Jungzwiebel супpe mit Heilbutt	...	1,80 €
230 ml Bärlauchsuppe mit Topfenravioli	...	1,70 €

Hauptspeisen

130 g Feiner Braten von der Spanferkelkeule	...	4,80 €
170 g Filetgulasch vom Rind und Kalb	...	5,90 €
150 g Pochiertes Kalbsfilet auf Spargelvinagrette	...	5,30 €
130 g Rehbockrücken auf Selleriepüree und glasierten Kirschen	...	4,90 €
130 g Rindsfiletsteak mit Thymian überkrustet auf Portweinsauce	...	4,70 €

Desserts

50 g Apfel im Schlafrock	...	1,90 €
--------------------------	-----	--------

Dienstag, 15. Dezember 2020

Suppen

250 ml Fischsuppe	...	1,80 €
-------------------	-----	--------

250 ml Zucchini cremesuppe	...	1,50 €
270 ml Kraftsuppe mit Kräuterklöschen	...	2,10 €

Hauptspeisen

130 g Filet vom einheimischem Hirsch rosa gebraten	...	5,30 €
130 g Gebratene Entenbrust in Apfelsauce	...	4,90 €
150 g Gefüllter Rollbraten mit Eiern und Champignons	...	5,40 €
130 g Lammnüsschen souffliert mit Kräutern und gefüllter Zucchini	...	5,10 €
130 g Medaillon vom Rind mit Steinpilzsauce	...	5,10 €

Desserts

70 g Birnentarte mit Schokolade auf Anisschaum	...	2,10 €
--	-----	--------

Mittwoch, 16. Dezember 2020

Suppen

250 ml Gulaschsuppe	...	1,60 €
220 ml Leberknödelsuppe	...	1,60 €
250 ml Knödel in der Kraftbrühe	...	2,20 €

Hauptspeisen

130 g Filetspitzen in Steinpilzcremesauce	...	4,70 €
130 g Gebratener Lammrücken mit Auberginencreme	...	4,90 €
150 g Geräucherte Rinderzunge auf weissen Bohnen	...	5,10 €
130 g Kaninchenrücken in Senfsauce mit Pilzen	...	5,20 €
130 g Lammkarre in Kräuterkruste auf Thymiansauce	...	5,20 €

Desserts

50 g Birnenmousse mit Früchtemosaik	...	1,30 €
-------------------------------------	-----	--------

Donnerstag, 17. Dezember 2020

Suppen

200 ml Klare Tomatensuppe mit Quarknocken	...	1,90 €
200 ml Knoblauchcremesuppe mit Croutons	...	1,70 €
200 ml Kohlrabisuppe	...	1,60 €

Hauptspeisen

130 g Gebackener Spargel mit Wachtelbrüstchen	...	5,20 €
150 g Gebratene Lammmedaillons in Kräutersauce	...	5,50 €
130 g Hirschkotelett mit karamellisierten	...	4,90 €
130 g Kalbs- und Spanferkelbraten vom Rohr	...	4,80 €
130 g Kalbsbraten mit Rosmarinsauce	...	4,60 €

Desserts

70 g Apfelterrinen auf Zimtschaum	...	2,30 €
-----------------------------------	-----	--------

Freitag, 18. Dezember 2020

Suppen

200 ml Traditionelle Bauernsuppe	...	2,10 €
200 ml Nudelsuppe mit Gemüsejulienne	...	1,90 €
200 ml Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	...	1,70 €

Hauptspeisen

130 g Frikassee vom Lamm	...	4,80 €
150 g Gekochtes Beinfleisch mit Sahnekren	...	5,30 €
130 g Gebratene Schulter vom einheimischen Kalb	...	5,10 €
130 g Gefüllte Schweineschnitzel	...	4,70 €
100 g Lamnbraten mit Oliven	...	3,80 €

Desserts

50 g Bananenmousse mit Brombeersauce	...	1,80 €
--------------------------------------	-----	--------

Guten Appetit!