

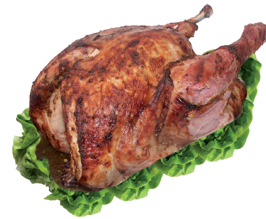


hausgemachte Spezialitäten

... stellen Sie sich Ihr Menü zusammen!

Fleischgerichte:

- deftiges Spanferkel mit Waldpilz- oder Käse-Broccolifüllung
- Jungschweinkeule „Gärtnerin“ oder „Hubertus“
- gebackene Ritterkeule
- Krustenbraten saftig aus der Keule
- Putenrollbraten mit Käse-Broccolifüllung
- Schweinemedallions
- gebratenes Hähnchenbrustfilet
- Schlemmerschulter gebacken
- Mutzbraten (auch mit Grill)
- Flugentenbrustfilet
- „Der Klassiker“ - Kasslerbraten im Brotteig



Beilagen:

- Sauerkraut
- Rotkraut
- Buttermischgemüse
- Rahmchampignons
- grüne Bohnen
- vegetarische Spätzlepfanne
- Gemüsereis
- Kartoffeln
- Nudeln
- Buttererbsen

Aufläufe:

- vegetarisches
Kartoffel-Broccoli-Gratin
- Lachs-Gemüse-Gratin
- Schinken-Nudel-Gratin



Salate:

- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Eiersalat
- Fleischsalat
- Geflügelsalat
- bunte Salatschüssel
- Bohnensalat



Suppentopf:

- Gulaschsuppe
- Soljanka
- Kesselgulasch
- Tomatensuppe
- Gemüsesuppe
- Flecke