

GASTHOF *Dflammeringer*

Küchenchef's Kreationen

Vorab

Tatar von der geräucherten Forelle

mit Birnenwürfel frischen Lauchzwiebeln und einer cremigen Parmesan-Knoblauch-Mayonnaise
dazu reichen wir geröstetes Bauernbrot

Hauptgerichte

Vegetarische Goldbraun frittierte Gemüsebällchen

mit einen lauwarmen Curry-Cous-Cous-Salat
und frischem Kräuterrahm

Knusprig gebratene ½ Bauernente

serviert mit einer Orangen-Majoran-Sauce, Kartoffelknödel
und hausgemachtem Blaukraut

Rindersauerbraten klassisch geschmorrt im eigenen Saft

serviert mit Kartoffelknödel und hausgemachtes Blaukraut

Rosa gebratener Rehrücken im knusprigem Blätterteig

serviert mit Cassisjus dazu Rosenkohl und Auflaufkartoffeln
(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

Dessert

Zweierlei Topfenknödel

einmal mit Marillen und einmal mit Nougatfüllung
serviert mit lauwarmen Zwetschgenröster und einer Kugel Vanilleeis

Alle Preise in Euro