

# Hauptgerichte

Schweinerückenbraten  
mit frischen Champignons in Rahm

Schinkenbraten mit Kruste  
mit frischen Champignons in Rahm

Schweinefilet am Stück gebraten, mit Kräuterkruste  
mit Pfeffer-Rahmsoße,

Burgunderrollbraten  
mit frischen Champignons in Rahm

Gefüllte Schweinenacken:  
Jäger-, Zwiebel-, Zigeunerbraten, Gyrosbraten

Schweinmedaillons  
mit Calvados-Apfel-Rahmsoße

Rinderschmorbraten mit Schmorsoße  
mit frischen Champignons in Rahm

Rindersteaks  
mit Pfeffer-Rahmsoße oder hausgemachter Kräuterbutter

Rinderfilet am Stück gebraten  
mit Barolo-Soße

Roastbeef am Stück gebraten  
mit Sauce Béarnaise

Rinderrouladen ca. 220g Fleischgewicht  
mit Schmorsoße

Geschmorte Rinderbäckchen oder Kalbsbäckchen  
mit Schmorsoße, Vichy-Karotten und Kartoffelpüree

Tafelspitz gekocht  
mit Meerrettichsoße

Kalb Tafelspitz gebraten  
mit Bratenjus und frischen Champignons

Hirschkalbskeule  
mit Wild-Rahmsauce und Pfifferlingen

Rehkeule  
mit Pfifferlingen in Schnittlauchsahne und Wachholderrahmsauce

Rehrücken  
mit Pfifferlingen in Schnittlauchsahne und Wachholderrahmsauce

Wildschweinkeule oder Frischlings Keule  
mit Pfifferlingen in Schnittlauchsahne und Wachholderrahmsauce

Lammkeule oder Lammfilet in Kräuterkruste  
mit Thymian-Bratenjus

Braten von der Heidschnucken Keule  
unter der Kräuterkruste mit Bratenjus

Hähnchenbrust  
mit Tomate und Mozzarella überbacken oder mit Pfirsich und Käse überbacken

Poulardenbrustgeschnetzeltes  
mit Curry-Soße und frischen Früchten

Gefüllte Truthahnsteaks  
mit Parmaschinken und Salbei, Weißweinsauce

Cordon bleu von der Pute