

Rache ist Gänsebraten!



Die Legende, dass Martin von Tours vor 1700 Jahren seinen Mantel mit einem Bettler teilte und diesen vor dem Erfrieren rettet, ist ja bekannt. Aber warum essen wir seither am 11. November Gänsebraten? Ganz(s) einfach:

Der gute Martin sollte wegen seiner Wohltätigkeit zum Bischof ernannt werden, war aber so bescheiden, dass er sich lieber in einem Gänsestall versteckte. Doch das schnatterhafte Federvieh verriet den Schutz Suchenden. Logisch, dass die verräterischen Vögel für das Festmahl zu Martins Ehren erhalten mussten! Und diese Tradition schmeckt uns noch heute.

Nur auf Vorbestellung !!

1 ganze Gans

für vier Personen ganz klassisch
mit Bratapfel, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen, Maronen,
viel Sauce und
einer Flasche Rotwein

€ 130,00

Vorspeise

Gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Blattsalaten und Himbeerdressing € 14,80

Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten
mit Blattsalaten und Baguette € 19,50

*Aus dem
Suppentopf*

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Gemüseeinlage € 6,50

Kürbiscremesuppe
mit Sahne und gerösteten Kürbiskernen € 7,50

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln mit Kirschtomaten, Ruccola-Pesto
und Grana Padano € 14,50

Hausgemachte Käsespätzle
mit Salatteller und Röstzwiebeln € 12,50

Knackig frische Salate zu jeder Jahreszeit..

Großer Salatteller
mit gebratener Hähnchenbrust
und Früchten € 14,80/ klein € 12,80

Gratinierter Ziegenfrischkäse
mit Honig auf bunten Blattsalaten
mit karamelierten Walnüssen,
Birnenspalten, Joghurt-Dressing
und Kräuterröstitbrot € 14,80/ klein € 12,50

Kleiner Beilagensalat € 4,50

Grosser Salatteller € 9,00

Sie können zwischen Joghurt- und Balsamicodressing wählen

*Lieblingsgerichte unserer
Stammgäste:*

Cordon Bleu

gefülltes Schnitzel mit Käse und gekochtem Schinken,
Sc. Hollandaise, Gemüse und Pommes Frites

€ 18,50

Braumeisterteller

3 Schweinelendchen auf geschmorten Gemüsen
mit Champignons, Röstkartoffeln und Spiegelei

€ 21,50

Grillteller „Holländer Hof“

Fleisch vom Rind und Schwein, dazu Kräuterbutter, Pfeffersauce
Speckböhnchen und Pommes Frites

€ 20,50

Knusprig gebratene Bauernente

mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkrusteln

€ 23,80

Wildragout aus heimischer Jagd

dazu Apfelkompott mit Preiselbeeren
und hausgemachte Spätzle

€ 19,80

Forelle „Müllerin Art“ ohne Gräten

mit Petersilienbutter, Salatteller und Kartoffeln

€ 17,80

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet mit Orangen-Pfeffersauce, Salatteller und Kartoffelkrusteln	€ 23,50
Rumpsteak 220 gr. mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Salatteller und Pommes Frites	€ 26,80
Sauerländer Krüstchen Schnitzel auf Toast mit frischen Champignons in Rahmsauce, Spiegelei und Salatgarnitur	€ 13,80
Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Salatteller und Salzkartoffeln	€ 19,50
Hausgemachte Rinderwurst in der Pfanne serviert mit Röstkartoffeln, Gewürzgurke und Salat	€ 11,50
Wildbratwurst mit Apfelrotkohl und Röstkartoffeln	€ 11,80
Mayonnaise oder Ketchup extra	€ 0,50

*Zum süßen
Schluss...*

Amarettoparfait

mit Mandelkrokant und Kirschen

€ 7,90

Dessertvariation

mit Mangosorbet, Himbeer-Espuma und Creme brûlée

€ 8,20

Einzelne Portionen zum Probieren

Creme brûlée

€ 3,00

Himbeer-Espuma

€ 3,00

Mangosorbet

€ 3,00

Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern

dazu Wallnußeis, Karamellsauce und Sahne

€ 6,80

Sommernachtstraum

(Vanille- und Wallnusseis mit Eierlikör und Sahne)

€ 6,00