

Aktuelle Empfehlung der Küche

Feine Geflügelbrühe „Geflügel Hof Bleuel“ mit Wurzelgemüse und Geflügeleinlage und Flädle	4,80 €
Vorspeise Hausgemachte Quiche mit bunten Frühlingsalat - Balsamico Dressing	7,80 €
Hennings Böff- Burger im Bun von der Bäckerei Kolb mit hausgemachtem Schinkenspeck, Schmorzwiebeln Cocktailsauce und Pommes Frites	10,80 €
Hähnchenbrust vom „Geflügel Hof Bleuel“ auf mediterranen Gemüse mit Trüffelsäcken und Parmesanspalten	14,80 €

Waidmanns Heil:

Sauerbraten vom Hirschkalb mit Rosinensauce, Gewürzrotkraut und hausgemachten Butterknöpfle	15,80 €
Geschmorte Ochsenbacke in eigener Sauce mit Rahmwirsing und hausgemachten Butterknöpfle	18,80 €

Dessert-Empfehlung Drei Linden

Bananen Frischkäseschnitte mit Ananasragout und Palmzuckereis	6,80 €
---------------------------------------------------------------	--------

FRISCH GEKOCHT - IST HALB GEWONNEN.

... und das soll auch bei Vollbetrieb so bleiben!

Daher können bei Hauptspeisen 30-45 Minuten Wartezeit entstehen.

Wenn der Magen aber schon „knurrt“, starten Sie doch einfach mit einer Vorspeise oder Suppe.