

Unser Hof-Team empfiehlt ...

Vorspeisen

- Fruchtige Orangen-Karotten-Suppe mit gebratener Bio-Garnele € 7,90
- Klassisches "Vitello Tonnato" vom rosa Kalbs-Tafelspitz mit Thunfisch-Creme, eingelegten Kapern & Ruccola € 16,90

Hauptgerichte

- Gegrilltes Tomahawk-Steak (brutto ca. 350 g) vom Edel-Schwein mit Knoblauch-Jus, Speckbohnen & Kartoffelgratin € 26,90
- Gebratene Schweine-Rippen mit hausgemachter Cola-BBQ-Sauce, Wedges & Salat vom Buffet € 23,90
- Zartes Rinderfilet (brutto ca. 220 g) vom Jungstier mit gebratenen Kräuterseitlingen & Penne all' arrabbiata € 45,90
- „Koasa-Cordon bleu“ vom Schwein an Edelpilzrahmsauce (gefüllt mit Speck, Zwiebel, Paprika, Peperoni, Lauch, Essiggurken, Spätzlekäse) mit Petersilienkartoffeln & Salat vom Buffet € 19,90
- Filetsteak "El Mariachi" (brutto ca. 220 g) vom Jungstier überbacken mit Cheddar Käse und Jalapeños an leichter Tequila-Sauce, dazu Letscho-Gemüse & Potato Wedges € 45,90

Als süßer Abschluss

- Schoko-Fondue von der belgischen Milkschokolade mit frischen Früchten der Saison (Wartezeit!) € 10,90

Nur auf Vorbestellung... !!!

- Klassische gesurte Schweins-Haxe (ca. 1,6 kg) mit Sauerkraut, Servietten-Knödel, frischem Kren und Kümmel-Bier-Sauce € 59,90

**Wir akzeptieren ausschließlich Master- oder EC-Card
ab einem Rechnungsbetrag von Euro 50,00!**