

UNSERE TERRASSEN KARTE (Gültigkeit im August und September)

Hochzeitssuppe

2 Heidschnucken-Bratwürste vom Landschlachter
mit Kartoffel-Gurkensalat und Thymian-Senf

Terrine hausgemachter „Schäfer Eintopf“
grüner Bohneneintopf mit zartem Heidschnuckenfleisch und Möhren

Matjesfilets mit Bratkartoffeln
in Sahnesauce mit Apfel, Zwiebel und Gewürzgurke

bunter Salat mit Streifen vom Lachs- oder Hähnchenbrust
frische Salate der Saison mit Balsamico Dressing

hausgemachtes Sauerfleisch (450 Gramm Glas)
mit Paprikastreifen und Bratkartoffeln

Rahmschnitzel
auf Champignon Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle

Heidschnuckenlambraten
an einer gefüllten Frucht, Wacholderrahmsauce, feiner frischer Pilzmischung,
Apfelrotkohl, Bio-Heidekartoffeln oder Kroketten

Heidschnuckenlammragout mit Edelpilzen
grünen Bohnen dazu hausgemachten Spätzle und Preiselbeer-Birne

Hausgemachte 5-Früchte Rote Grütze

Heidehonigparfait mit Portweinkirschen



unvergesslich