

Speisekarte « To Go »

(3. bis 19. Dezember)

| | |
|---|-------------|
| <i>Rehmedaillons gebacken in Mandelpanade mit kleinem Salat an Quittenvinaigrette und frittierten Kartoffeln</i> | 17 € |
| <i>Schweinefiletscheiben an Steinpilz-Sahnesoße und hausgemachten Spätzle</i> | 14 € |
| <i>Knuspriges Viertel von der Bauernente mit hausgemachten Reiberknödeln und Apfelblaukraut (mind. 1 Tag vorher vorbestellen)</i> | 19 € |
| <i>Ochsenbraten an Burgunder Rotweinsauce und hausgemachten Kartoffelgratin</i> | 14 € |
| <i>Gebratenes Filet von der Fjordforelle an feiner Orangensauce und buntem Kürbiswildreis</i> | 17 € |
| <i>Kinderschnitzel mit Pommes</i> | 7 € |
| <i>Gebackene Bio-Maishendlfilets an Kürbispanade mit Kartoffel-Gurkensalat</i> | 16 € |
| <i>Frische Steinpilzknödel an brauner Butter und Parmesanspänen</i> | 12 € |

Außerdem :

Große Plateau de Fromage (für ca. 6 Personen) **55 €**

Variation von Kuh-, Ziegen- und Schafskäse mit Früchen, Chutney

Meterbrotzeit (für ca. 6 Personen) **75 €**

1 Meter langes Brotzeitbrett gefüllt mit kalten und warmen Veit-Hof Spezialitäten