



gastfreunde

Fleischgerichte

Kleine Blaue Zipfel mit Bauernbrot und frisch geriebenem Meerrettich

Wildbratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelstampf

Wachteln im Speckmantel auf Silvanerkrout mit Kartoffelbrei

"Coq au vin" – Huhn in Weißwein und Tomaten geschmort
mit provenzalischen Kräutern, hausmacher Nudeln und Salat

Schweinerücken im Ganzen gebraten mit Backpflaumensauce,
Karottengemüse und hausgemachte Spätzle

Schweinekrustenbraten, dunkle Biersoße mit Blaukraut und Klößen

Kalbsrouladen mit Gemüsefüllung, Kräutersoße und
hausmacher Nudeln

Rinderrouladen mit pikanter Füllung und breiten Nudeln

Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut und Kartoffelklößen

Fleischkühle vom Kalb auf Wurzelgemüse und Quarknudeln

Burgunderschmorbraten vom Rind mit gemischtem Gemüse und
hausgemachte Spätzle

Gesottenes Rindfleisch mit Meerrettich, breite Nudeln mit
Semmelbröseln und Preiselbeeren

Wildschweinbraten mit Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen

Rehkeule mit Preiselbeersauce, Rotweibirnen,
Blaukraut und Nussspätzle

Rehragout mit Waldpilzen, Preiselbeerbirnen, Blaukraut
und Semmelknödel

Lammkeule mit Kräutern geschmort, Speckbohnen und Kartoffelgratin

Lammragout in Zitronenmelissesauce mit Bohnen und
gebackenen Kartoffeln

Lammhaxe mit Tomaten und Speck geschmort,
Kartoffel-Zucchini gratin