

Herbstkarte

Vorspeisen:

<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</i> <small>a, c, g</small>	4,50 €
<i>Zwiebelsuppe mit Käse und Toast überbacken</i> <small>a, 1</small>	5,50 €
<i>Kürbis-Karotten-Ingwersuppe mit Croutons und Sahne</i> <small>a, 1</small>	5,50 €
<i>Gebratene Garnelen mit Kräuterbutter und Weißbrot</i> <small>a, g, i</small>	7,50 €
<i>Beilagensalat</i> <small>g, i, j</small>	4,50 €

Hauptgänge:

<i>Jägerschnitzel mit Pommes frites</i> <small>a, g, c</small>	13,00 €
<i>Bergmannsschnitzel</i> <i>mit Zwiebelsauce, Spiegelei und Bratkartoffeln</i> <small>a, c, 15</small>	13,50 €
<i>Pfefferrahmschnitzel mit Kroketten</i> <small>a, c, g</small>	13,00 €
<i>Schlemmerschnitzel mit Käse überbacken,</i> <i>Champignon a la Creme, Röstinchen</i> <small>a, c, g, 1</small>	13,50 €
<i>Hähnchenschnitzel mit Basilikumsauce & Bandnudeln</i> <small>a, c, g</small>	14,50 €
<i>Schweinelende Champignon a la Creme & Kroketten</i> <small>a, c, g</small>	16,50 €
<i>Schweinelende „Madagaskar“</i> <i>mit Pfeffersauce und Kroketten</i> <small>a, c, g</small>	16,50 €
<i>Rumpsteak „Maitre d´hotel“</i> <i>mit Kräuterbutter und Pommes frites</i> <small>g, j</small>	24,50 €
<i>Grillteller vom Rind, Schwein und Hähnchen,</i> <i>Pfannengemüse Kräuterbutter und Pommes frites</i> <small>g</small>	18,50 €
<i>Fitnesssteller: Salat mit Hähnchenbrustfilet,</i> <i>Kräuterbutter und Weißbrot</i> <small>a, g, j, i</small>	12,50 €

<i>Hirschbraten mit Klößen und Apfelrotkohl</i> _g	17,50 €
<i>Rinderrouladen mit Klößen und Apfelrotkohl</i> _g	17,50 €
<i>Halbe Ente (ausgelöst) mit Portweinsauce, Klößen und Apfelrotkohl</i> _g	16,50 €
<i>Bandnudeln mit Garnelen (leicht scharf), Knoblauch und Parmesan in Tomatensauce</i> _{a, c, 2}	15,50 €
<i>Zanderfilet mit frischem Gemüse, Sauce und Kartoffeln</i> _{a, g}	18,50 €
<u>Vegetarisch:</u>	
<i>Hausgemachte Spinatkäseknödel mit Gemüse auf Champignon a la Creme Sauce</i> _{a, c, g, i, j, 1}	12,50 €
<i>Gnocchi mit Schafskäse in Tomatensauce und Pfannengemüse</i> _{a, c, g}	12,50 €
<i>Salatplatte mit Kartoffeltaschen (mit Frischkäse)</i> _{a, c, g}	11,50 €
<u>Kindergericht: Schweinchen Schlau</u>	
<i>Kleines Schnitzel mit Pommes Frites</i> _{a, c, 2}	6,00 €
<u>Kindergericht: Pumuckl</u>	
<i>Kleines Hähnchenschnitzel mit Bandnudeln und Sauce</i> _{a, c}	6,50 €
<u>Desserts:</u>	
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> _g	4,50 €
<i>Walnussbecher Walnusseis mit Schokosauce, Krokant und Sahne</i> _{e, g}	5,50 €
<i>Schlemmerbecher Vanille-, Walnuss-, Haselnusseis, Amarettolikör, Schokosauce, Mandelblättchen und Sahne</i> _{e, g}	5,50 €
<i>Dessertteller nach Art des Hauses</i>	7,50 €

Sprechen Sie bitte bei Bedarf unsere Mitarbeiter nach der Allergenliste an!

Oh du schöne Gänsezeit!

Du bist was GANS besonderes.

Deshalb solltet ihr euch unsere diesjährigen Gänsevariationen nicht entgehen lassen.

Ob Keule, Gänsebraten oder unser Gänsemenü – lassen sie sich von unserer regionalen Küche in gemütlicher Atmosphäre verwöhnen.

Folgende Gerichte bitte auf Vorbestellung (ab Ende Oktober bis Weihnachten):

Gänsemenü (ab 4 Personen):

Gänseschmalzhäppchen

Feldsalat mit Vinaigrette und Croutons

*Gänsebraten mit Füllung, Bratapfel, hausmacher Klößen,
Kroketten, Speckrosenkohl & Rotkohl*

32,50 € p.P.

Gänsebrust mit Bratapfel

30,00 € p.P.

Gänsefüllung, hausmacher Klößen und Apfelrotkohl

Gänsekeule mit Bratapfel,

26,50 € p.P.

Gänsefüllung, hausmacher Klößen und Apfelrotkohl

Imhof's Weihnachtsbox

Und so einfach geht's:

Wunschessen auswählen und fertige Gerichte am gewünschten Festtag erhitzen.

Alle Gerichte sind kochfertig verpackt und haltbar bis zum 27.12.2022.

Eine Anleitung, wie Sie die Gerichte erhitzen können, erhalten Sie dazu.

Abholung der bestellten Boxen mittags, am 24. Dezember (Die Abholzeit werden wir Ihnen bei der Bestellung mitteilen).

Bestellungen sind bis zum 23.12.2022 unter der 06655/96010 möglich.

Fleischgerichte bestellbar ab 2 Portionen. Vegetarische und das Kindergericht auch einzeln bestellbar:

Zarter Rinderbraten in eigener Sauce, hausmacher Klöße und Apfelrotkohl (2)	14,00 € / p. P.
Rinderrouladen in eigener Sauce, hausmacher Klöße und Apfelrotkohl (2)	15,00 € / p. P.
Zarter Hirschbraten in eigener Sauce, hausmacher Klöße und Apfelrotkohl (2)	15,00 € / p. P.
Frischer Lachs auf Gemüsestreifen a la Creme Sauce und Basmatireis (g)	15,00 € / p. P.
Züricher Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsauce und Spätzle (a, c, g)	12,00 € / p. P.
Gefüllte Lende mit Hack in Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin (g)	14,00 € / p. P.
Vegan: Hausgemachtes Gemüsecurry mit Basmatireis (g)	12,00 € / p. P.
Vegetarisch: Hausgemachte Spinatknödel auf Champignon a la Creme und Pfannengemüse (a, c, g)	10,00 € / p. P.
Kindergericht: Hähnchenschnitzel mit Sauce und Spätzle (a, c, g)	6,50 € / p. P.

