

SONNTAGSBRATEN
An ausgewählten Sonntagen
jeweils 12.00 – 14.00 Uhr

Schon sein Duft weckt Erinnerung und Vorfreude zugleich – doch die Zubereitung braucht eben seine Zeit. Die nehmen wir uns für Sie! Genießen Sie den Sonntagsspaziergang und lassen Sie die eigene Küche kalt.

Vorweg servieren wir Ihnen eine Holsteiner Sonntagssuppe mit Eierstich und Fleischeinlage.

27 € p. P.

Wir bitten um eine Tischreservierung.



13. JANUAR Hirschkalbskeule

mit Preiselbeerjus an Rosenkohl & Macaire Plätzchen

20. JANUAR Rindertafelspitz

mit Apfel-Meerrettich-Sauce an Wurzelgemüse & Bouillonkartoffeln

27. JANUAR Lachs

in der Salzkruste an jungem Blattspinat & Kräuter-Basmati-Reis

10. FEBRUAR Kalbsbraten

an Wirsing à la crème & Kartoffelrösti

17. FEBRUAR Gesottene Rinderbrust

mit Trüffeljus an cremigem Spitzkohl & Serviettenknödel

24. FEBRUAR Lammstelze

mit Rosmarinjus an Paprikagemüse & Graupen-Risotto

10. MÄRZ Rinderrollbraten

mit Rotweinjus an Bohnen-Cassoulet & Petersilienkartoffeln

17. MÄRZ Lachs

in der Salzkruste an jungem Blattspinat & Kräuter-Basmati-Reis

24. MÄRZ Geschmorte Lammkeule

an Ratatouille & Schupfnudeln

31. MÄRZ Rindertafelspitz

mit Apfel-Meerrettich-Sauce an Wurzelgemüse & Bouillonkartoffeln

14. APRIL Kalbsbraten

an buntem Spargelragout & Bärlauch-Gnocchi

28. APRIL Hochrippe vom Rind

mit Sauce Béarnaise an gebratenem Spargel & Kartoffelgratin
