

ab 08. Januar 2021

## Himmelmanns fliegender Teller

Tel 02360 99 93 0



### Vorspeisen oder für den kleinen Hunger:

Tranchen von hausgebeiztem Lachs mit knackigen Salaten in Balsamico, Honig-Senfzillsauce, Baguette 10,50

\*

knackige Rohkostsalate und Blattsalate in Frenchdressing mit feinen Kräutern, einer Maispouardenbrust und Mangochutney, dazu Baguette 13,50

\*

feine marinierte Rohkostsalate und knackige Blattsalate in Joghurdressing garniert mit Tomaten, Gurken und Kräutern klein:4,20 größer als Vorspeise: 8,00

### Suppen:

klare Rindfleischsuppe mit hausgemachten Klößchen, Gemüse und Kräutern 4,80

\*

hausgemachte deftige Gulaschsuppe mit Zwiebeln, Kartoffelwürfeln und Paprika, 6,50

### Hauptgänge:

"Filetteller" zarte Schweinemedailles mit einer milden Dijonsensauce an buntem Gemüse, dazu Bratkartoffeln 17,50

\*\*

### "Holzfällersteak"

ein saftiges Schweinerückensteak mit geschmortem Speck und Zwiebeln, dazu Kartoffelkroketten und Tomatenscheiben in Kräutervinaigrette 16,50

\*

zwei kleine Lummerschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites und ein gemischter Salatteller 14,50

\*

"Pfeffersteak" ein saftiges Rinderrückensteak an einer Rahmsauce mit grünem Pfeffer, dazu buntes Gemüse der Saison und hausgemachte Herzoginkartoffeln 23,00

### Vegetarische Leckereien !

„feine Linguine Nudeln“ in Basilikumpesto geschwenkt mit gehobeltem Parmesankäse  
„kleine“ Portion: 8,50 „große“ Portion: 10,80

\*\*

hausgemachte Bratlinge vom Grünkern mit geschmorten Zwiebeln, Champignons und Gartenkräutern, auf rahmigem Wirsinggemüse, dazu Macaire Kartoffeln 12,50

## Fisch aus Fluß und Meer

ab 08. Januar 2021

Norwegischer Lachs ein zartes Salmfilet in Butter gebraten  
auf Rahmwirsinggemüse, dazu Butterkartoffeln 19,50  
\*

Filet vom weißen Wels in einer krossen Krumme gebraten  
mit Kräutersahne auf Blattspinat, dazu Butterkartoffeln 16,00

Aus unserer Patisserie:

Fragen Sie nach unseren aktuellen Dessertangeboten

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit – wir kochen Ihr Leibgericht (soweit möglich)

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,50 Euro) Alle Preise in Euro inkl. MwSt

## „Der kulinarische Winter“

### kalte und warme Vorspeisen:

geräucherter Hirschrücken/ Birnensenf/ Blattsalate/ Kartoffeldressing/  
Kracherle/ Baguette 11,50  
\*\*

Unsere Suppe:

Cappuccino von Karotte und Ingwer mit feinem Milchschaum 6,80

### Hauptgänge:

Wildschweinbraten/ Rosmarinjus/ geschmorte bunte Pilze/  
rahmiger Wirsing/ hausgemachte Herzoginkartoffeln 19,80  
\*\*

„glasierter Gänsebraten“

die Gänsebrust und Keule / Calvadosjus/ glasierte Apfelspalten /  
saftiger Rotkohl / hausgemachte Kartoffelklöße 21,00  
\*\*

saftiges Wildragout/ zart geschmort/ Raesfelder Zuchtchampignons/  
Herzogin-Kartoffeln/ gemischter Salatteller 19,50  
\*\*

„deftig“

herzhafter Grünkohl bürgerlich mit Kartoffelwürfeln und zwei Mettendchen 12,80

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit – wir kochen Ihr Leibgericht (soweit möglich)

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,50 Euro) Alle Preise in Euro inkl. MwSt

Änderungen vorbehalten!

ab 08. Januar 2021

## *Unser Familienspezial:*

*Bitte bestellen Sie einen Tag im voraus!*

*klare Rindfleischsuppe mit bunter Einlage*

*\*\**

*gebratene Putenkeule in Kräuterjus,  
zarte Schweinefiletspitzen „Havanna“  
mit Champignons, Paprika und körnigem Senf,  
dazu buntes Gemüse der Saison,  
hausgemachte Butterspätzle und Herzogin-Kartoffeln*

*\*\**

*Tagesdessert*

*Im Warmhaltegerät ab 4 Personen, p.Pers. 29,50Euro*

*Gerne Abholung - Lieferung auf Anfrage*

*Bestellung jederzeit Tel. 02360/ 99 93 0*

*Zubereitung Freitag & Samstag von 16.30 – 20.30 Uhr  
Sonntag von 11:30 – 14.00 und 17:00-20:00 Uhr*