

Sehr geehrte Gäste,

**da wir nach wie vor unser Haus für Sie nicht öffnen dürfen,**

bieten wir Ihnen weiterhin unseren Abholservice wie folgt an:

**31.12. (Silvester) 16:30 – 19 Uhr; 1.1. (Neujahr) 11-16 Uhr**

**02. & 03.01. ( Samstag & Sonntag) - 11-19 Uhr.**

**09. & 10. 01. / 23. & 24.01. / 30. & 31.01. - 11-17 Uhr**

Bitte bestellen Sie Ihre Wunschgerichte **telefonisch unter 035267/5180.**

Wir bedanken uns bei Ihnen. **Und bitte bleiben Sie gesund!**

Ihre Familie DÖRNER mit dem Roß-Team

### Vorspeise/Suppe

**Scheiben von gebratener Entenbrust**, mariniert nach Art des Hauses, an rotem

Linsensalat & Feldsalatbouquet, 6,50 €

**Gänsekraftbrühe** mit Fadennudeln & Gänseklein 3,50 €

### Gerichte für unsere Kleinen

**Pommes frites** mit Majo/Ketchup 2,50 €

**Schweine-oder Hähnchenschnitzel** mit Gemüse & Kartoffeln 4,50 €

**Kloß** mit Soße, dazu Rotkraut 3,10 €

**Plinsen** – nach Großmutter´s Rezeptbuch-, gefüllt mit Apfelmus, bestreut  
mit Zucker/Zimt 2,90 €

### Hauptgänge

**Geschmorte Gänsekeule oder Gänsebrust**, an Orangensoße, mit gedünsteten  
Apfelscheiben belegt, dazu Klöße & Rotkraut 16,10 €

**Geschmortem Kalbsbraten** in Rahmsoße, an buntem Gemüse der Saison  
dazu Klöße 13,90 €

**Wildrahmgulasch** mit Klößen, dazu Mandelbroccoli & ½ gefüllte  
Williamsbirne 12,30 €

**Wildschweinrückenmedaillons** in Schwarzbrotpanade, dazu Mandel-  
broccoli & Kroketten 14,30 €

**Cordon bleu** (gefülltes Kalbsschnitzel) mit Kroketten & Salatbouquet 13,90 €

**Gefüllte Rinderroulade** (hausgemacht)in Rahmsoße, dazu Klöße &  
Rotkraut 13,40 €

**Gepökelte Rinderzunge** an buntem Gartengemüse, dazu Kroketten 12,90 €

**Sachsendreier** – Bratwurst, Semmel- & Blutwurstsäckel, kleines  
Schweineschnitzel- auf Sauerkraut, dazu Kartoffeln 12,80 €

**Bitte wenden!**

<b>Panierter Schweinerücken</b> mit Senf & Schinkenspeckscheiben belegt, auf Sauerkraut, dazu Kartoffelspalten	11,20 €
<b>Minihaxe vom Schwein</b> – ganz mager- auf Sauerkraut, dazu Kartoffelspalten	10,90 €
<b>Naturrell gebratene Schweinemedallions</b> auf tomatiertem Pfannengemüse, mit Käse überbacken, dazu Kroketten	13,90 €
<b>Schweinerückensteak</b> mit Geflügelwürzfleisch & Käse überbacken, dazu Kroketten & Salatbouquet	12,15 €
<b>Naturrell gebratenes Hähnchensteak</b> mit Pfirsich & Käse überbacken, dazu Kroketten & Salatbouquet	10,90 €
<b>Hähnchen-Reis-Curry</b> - naturrell gebratene Hähnchenbrust mit Gemüse auf grünem Curry-Kokos-Rahm, verfeinert mit Lauch, im Reisrand	12,50 €
<b>Garnelen-Reis-Curry*</b> - gebratene Black Tiger Garnelen mit Gemüse auf grünem Curry-Kokos-Rahm, verfeinert mit Lauch, im Reisrand	13,50 €
<b>Gebratenes Filet vom Zander</b> , auf Weißwein-Rahm-Sauerkraut, dazu Kartoffeln	12,70 €
<b>Hausgemachte Schweinskopfsülze</b> mit Remoulade, Zwiebeln & Röstkartoffeln	8,00 €



<b>Käseschnitzel</b> an tomatiertem Pfannengemüse, dazu Kartoffelspalten	10,90 €
--	---------

### Dessert

nach <b>Laune des Kochs</b>	2,80 €
<b>Oma`s Rumtopf</b> (hausgemacht), auf Pana cotta	3,80 €

In den Preisen ist die Verpackung und 7% Mehrwertsteuer enthalten.

**Sie möchten Ihre Beilagen selbst zubereiten und suchen den geeigneten Braten dazu?!**

**Hier unser Angebot:**

**Fleischgerichte ohne Beilagen – kalt, zum selbst warm machen**

1 Gänsekeule/ Soße	11,90 €
1 Port Gänsebrust/ Soße	11,90 €
1 Portion Kalbsbraten/ Soße	9,00 €
1 Portion Wildgulasch	9,00 €
1 Portion Rinderzunge/Soße	9,00 €
1 Roulade/ Soße	10,00 €