



Sehr geehrte Gäste, da wir nach wie vor unser Haus für Sie nicht öffnen dürfen, bieten wir Ihnen weiterhin unseren Abholservice wie folgt an:

Samstag & Sonntag - 11-19 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

- 5 Garnelen im Kartoffelmantel** gebacken, an buntem Salatarrangement, dazu Tomaten-Knoblauch-Dip 6,00 €
- Scheiben von gebratener Entenbrust**, mariniert nach Art des Hauses, an rotem Linsensalat & Feldsalatbouquet, 6,50 €
- Blumenkohlcremesuppe** dazu Parmesanraspeln & Croutons 3,50 €

Gerichte für unsere Kleinen

- Pommes frites** mit Majo/Ketchup 2,50 € **Kloß** mit Soße, dazu Rotkraut 3,10 €
- Schweine-oder Hähnchenschnitzel** mit Gemüse & Kartoffeln 4,50 €
- Plinsen**, gefüllt mit Apfelmus, bestreut mit Zucker/Zimt 2,90 €

Eintopf – Highlight an kalten Tagen

- Wöchentlich wechselnd, bitte fragen Sie nach!** Terrine 5,90 €

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 Mandelbroccoli & 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 €
- Minihaxe vom Schwein** – ganz mager- auf Sauerkraut, dazu Kartoffel-spalten 10,90 €

Bitte wenden!

Naturrell gebratene Schweinemedallions auf tomatiertem Pfannengemüse, mit Käse überbacken, dazu Krokette	13,90 €
Schweinerückensteak mit Geflügelwürzfleisch & Käse überbacken, dazu Krokette & Salatbouquet	12,15 €
Naturrell gebratenes Hähnchensteak mit Pfirsich & Käse überbacken, dazu Krokette & Salatbouquet	10,90 €
Hähnchen-Reis-Curry - naturrell gebratene Hähnchenbrust mit Gemüse auf grünem Curry-Kokos-Rahm, verfeinert mit Lauch, im Reiserand	12,50 €
Garnelen-Reis-Curry - gebratene Black Tiger Garnelen mit Gemüse auf grünem Curry-Kokos-Rahm, verfeinert mit Lauch, im Reiserand	13,50 €
Gebratenes Filet vom Zander , auf Weißwein-Rahm-Sauerkraut, dazu Kartoffeln	12,70 €
Hausgemachtes Geflügelsülzchen , garniert mit Kräuter-Schmand-Remoulade & Zwiebeln, dazu Kürbiskernröstis (solange Vorrat reicht)	9,90 €
Hausgemachte Schweinskopfsülze mit Remoulade, Zwiebeln & Röstkartoffeln	8,00 €
Kräuterplinsen , gefüllt mit Hähnchengeschnetzeltem, Tomate & Kräuterfrischkäse	8,00 €
Kräuterplinsen , gefüllt mit Gartengemüse der Saison, dazu Kräuter-Schmand-Dip	5,90 €
Kräuterplinsen , gebacken mit Käseraspeln, dazu Kräuter-Schmand-Dip	5,50 €
Käseschnitzel an tomatiertem Pfannengemüse, dazu Kartoffelspalten	10,90 €

Dessert

nach Laune des Kochs 3,00 €

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 €