

Haus Köller

Putenbrustsalat – Florida

400. *Salate der Saison, mit gebackenen & frischen Früchten umlegt
pikant gebratene Putenbruststreifen
hausgemachtes Joghurtdressing , Toastbrot & Dessert* 19,80

Schnitzel- Schweizer - Art

401. *Schweineschnitzel mit Ananas und Käse überbacken
Sauce Hollandaise, Kartoffelkroketten, gemischter Salatteller & Dessert* 22,50

große frische bunte Gemüseplatte

402. *große Gemüseplatte mit verschiedenen Gemüsearten der Saison
gebackenen Champignons,
Sauce-Hollandaise und Kartoffelkroketten & Dessert* 20,80

Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen

Rindsboullion mit Eierstich und Dessert

=====

Bratenplatte Gärtnerin

403. *gemischte Bratenplatte
mit feinem verschiedenen Gemüse der Saison
Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten* 23,80

Seehecht - Filet

404. *Seehechtfilet goldgelb gebraten in Dillrahmsauce
Petersilienkartoffeln & Kopfsalat in Sauerrahm* 23,80

Schweinerückensteaks

405. *Schweinerückensteaks vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites
und gemischter Salatteller* 23,80

Früchteliesel

406. *Truthahnbrustfilet in Mandeln, mit gebackenem Obst, Sauce-Hollandaise
Kartoffelkroketten & Kopfsalat in Sauerrahm* 23,80

Lendchen in Pfefferrahm

407. *frisch gebratene Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce
Kartoffelröstitalern & Kopfsalat in Sauerrahm* 24,90

Auf Wunsch ändern wir die Beilagen!

Haus Köller

Diese Woche besonders zu empfehlen:

Mittagstisch

In dieser Jahreszeit besonders zu empfehlen:

frisches Wild aus heimischen Regionen

Wildragout

- | | | |
|------|---|--------|
| 362. | Wildragout mit in Rotwein geschmorten Pilzen, gebackenen
Apfelringen mit Preiselbeeren, Thüringer Klößen
und kleinem bunten Salatteller | 223,80 |
|------|---|--------|

Hirschkalbsbraten

- | | | |
|------|--|-------|
| 363. | zarter Hirschkalbsbraten in Pfifferlingsrahmsauce,
dazu hausgemachter Apfelrotkohl
gebackenen Preiselebeerpflaume und Herzoginkartoffeln | 27,80 |
|------|--|-------|

Wildschweinbraten

- | | | |
|------|---|-------|
| 364. | Wildschweinbraten in pikanter Steinpilzrahmsauce, mit Apfelrotkohl,
Thüringer Klöße & Apfelkompott und Preiselbeeren | 27,80 |
|------|---|-------|

Hirschkalbssteak

- | | | |
|------|--|-------|
| 367. | Hirschkalbssteak in Mandeln gebacken,
mit frischen, in Butter geschmorten Champignons,
Sauce Hollandaise &
Kartoffelröstchen und Kopfsalat in Sauerrahm | 30,80 |
|------|--|-------|

auf Wunsch werden die Beilagen geändert

Haus Köller

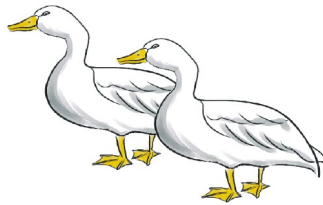
Gänsekeule

413.

*geschmorte Gänsekeule mit frischem hausgemachtem Apfelrotkohl,
gebackenem Preiselbeerpfirsich und Thüringer Klößen*

24,80

und auf Vorbestellung:



Martinsgans oder frische Ente

*frisch geschmorte Martinsgans oder Ente
(für 4 Personen nach Vorbestellung)*

419.

138,50

vorab: hausgemachter Gänseschmalz mit Bagettebrot

*frische Martinsgans mit
Thüringer Klößen, Petersilienkartoffeln,
hausgemachtem Apfelrotkohl, Rosenkohl
und gefülltem Schmorapfel*
