

Haus Köller

Putenbrustsalat – Florida

400.	<i>Salate der Saison, mit gebackenen & frischen Früchten umlegt pikant gebratene Putenbruststreifen hausgemachtes Joghurtdressing, Toastbrot & Dessert</i>	19,80
------	--	-------

Schnitzel- Schweizer - Art

401.	<i>Schweineschnitzel mit Ananas und Käse überbacken Sauce Hollandaise, Kartoffelkroketten, gemischter Salatteller & Dessert</i>	22,50
------	---	-------

große frische bunte Gemüseplatte

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

Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen

Rindsboullion mit Eierstich und Dessert

Bratenplatte Gärtnerin

403.	<i>gemischte Bratenplatte mit feinem verschiedenen Gemüse der Saison Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten</i>	23,80
------	---	-------

Seehecht - Filet

404.	<i>Seehechtfilet goldgelb gebraten in Dillrahmsoße Petersilienkartoffeln & Kopfsalat in Sauerrahm</i>	23,80
------	---	-------

Schweinerückensteaks

405.	<i>Schweinerückensteaks vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischter Salatteller</i>	23,80
------	---	-------

Früchteliesel

406.	<i>Truthahnbrustfilet in Mandeln, mit gebackenem Obst, Sauce-Hollandaise Kartoffelkroketten & Kopfsalat in Sauerrahm</i>	23,80
------	--	-------

Lendchen in Pfefferrahm

407.	<i>frisch gebratene Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße Kartoffelröstitalern & Kopfsalat in Sauerrahm</i>	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 Pfifferlingsrahmsoße, dazu hausgemachter Apfelrotkohl gebackenen Preiselebeerpfirsich und Herzoginkartoffeln **27,80**

Wildschweinbraten

364. *Wildschweinbraten in pikanter Steinpilzrahmsoße, mit Apfelrotkohl, Thüringer Klöße & Apfelkompott und Preiselbeeren* **27,80**

Hirschkalbssteak

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

auf Wunsch werden die Beilagen geändert

Haus Köller

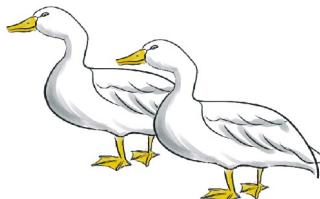
Gänsekeule

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 Gänseeschmalz mit Bagettebrot

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