

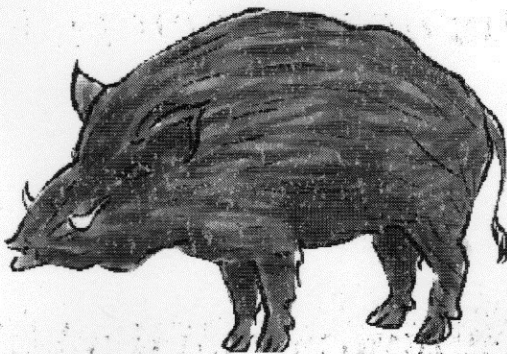
Haus Köller

Sabine & Christian Rau Köller 36 59269 Beckum Telefon: 02521 / 95 81

Es ist wieder soweit:

Wir empfehlen !!!

*frische Wildspezialitäten
aus heimischen Regionen
in verschiedenen köstlichen Variationen*



*und
ab dem 11.11.*

frische Gänsekeulen und Martinsgans

Familie Rau und Mitarbeiter

Diese Woche besonders zu empfehlen:

frisches Wild aus heimischen Regionen

361. **Steinpilzsuppe**
hausgemachte legierte Steinpilzsuppe mit Sahnehaube, Röstle & Toast 4,90
362. **Wildragout**
Wildragout mit in Rotwein geschmorten Pilzen, gebackenen
Apfelingen mit Preiselbeeren, Thüringer Klößen
und kleinem bunten Salatteller 14,50
363. **Hirschkalbsbraten**
zarter Hirschkalbsbraten in Pfifferlingsrahmsoße,
dazu hausgemachter Apfelrotkohl
gebackenen Preiselebeerpflirsich und Herzoginkartoffeln 16,80
364. **Wildschweinbraten**
Wildschweinbraten in pikanter Steinpilzrahmsoße, mit Apfelrotkohl,
Thüringer Klöße & Apfelkompott und Preiselbeeren 16,80
367. **Hirschkalbssteak**
Hirschkalbssteak in Mandeln gebacken,
mit frischen, in Butter geschmorten Champignons,
Sauce Hollandaise &
Kartoffelröstitaler und Kopfsalat in Sauerrahm 17,90
366. **Schlemmerplatte**
(für 2 Personen)
verschiedene Medaillons vom Rind, Schwein & Truthahn, mit
Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, frittierten Champignons
Kartoffelröstitaler und kleiner, bunter Salatteller 39,80
- und als Dessert !!!!!**
448. **Vanilleeis mit Zimtpflaumen & Sahne** 4,90
449. **kleine Portion Vanilleeis mit Zimtpflaumen & Sahne** 3,90
109. **hausgemachter Crêpes mit Vanilleeis, Puderzucker,
Schlagsahne sowie frischen Obst der Saison** 5,60

Auf Wunsch werden die Beilagen geändert!

