

Haus Köller

Schnitzel- italienische - Art

400. Schweineschnitzel mit frischen Tomaten, Kochschinken und Käse überbacken 16,90
Sauce Hollandaise, Kartoffelkroketten, gemischter Salatteller & Desse

große frische bunte Gemüseplatte

401. große Gemüseplatte mit verschiedenen Gemüsearten der Saison , 16,90
gebackenen Champignons
Sauce-Hollandaise und Kartoffelkroketten & Dessert

Tafelspitz

403. gedünsteter Tafelspitz in pikanter Meerrettichsoße, dazu Thüringer-Klöße 17,50
Kopfsalat in Sauerrahm & Dessert

Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen:

Rindsboullion mit Eierstich und Dessert

Rinderbraten Gärtnerin

402. frisch geschmorter Rinderbraten 18,20
mit feinem verschiedenen Gemüse der Saison
Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten

Seehecht - Filet

404. Seehecht-Filet goldgelb gebraten in Kräutersenfrahmssoße 18,20
Petersilienkartoffeln & Kopfsalat in Sauerrahm

Schweinerückensteaks

405. Schweinerückensteaks vom Grill mit Kräuterbutter; Pommes frites 18,20
und gemischter Salatteller

Früchteliesel

406. Truthahnbrustfilet in Mandeln, mit gebackenem Obst, Sauce-Hollandaise 18,20
Kartoffelkroketten & Kopfsalat in Sauerrahm

Lendchen in Steinpilzrahm

407. frisch gebratene Schweinelendchen in Steinpilzrahm 20,50
Herzoginkartoffeln & Kopfsalat in Sauerrahm

Auf Wunsch ändern wir die Beilagen! – Bratkartoffeln 0,60 Euro Aufpreis
Auf Wunsch werden die Beilagen geändert!

Haus Köller

Mittagstisch:

frisches Wild aus heimischen Regionen

Steinpilzsuppe

361. hausgemachte legierte Steinpilzsuppe mit Sahnehaube, Röstle & Toast **5,20**

Wildragout

362. Wildragout mit in Rotwein geschmorten Pilzen, gebackenen
Apfelringen mit Preiselbeeren, Thüringer Klößen
und kleinem bunten Salatteller **16,50**

Hirschkalbsbraten

363. zarter Hirschkalbsbraten in Pfifferlingsrahmsoße,
dazu hausgemachter Apfelrotkohl
gebackenen Preiselebeerpfirsich und Herzoginkartoffeln **18,80**

Wildschweinbraten

364. Wildschweinbraten in pikanter Steinpilzrahmsoße, mit Apfelrotkohl,
Thüringer Klöße & Apfelkompott und Preiselbeeren **18,80**

Hirschkalbssteak

367. Hirschkalbssteak in Mandeln gebacken,
mit frischen, in Butter geschmorten Champignons,
Sauce Hollandaise &
Kartoffelröstitaler und Kopfsalat in Sauerrahm **21,50**

Auf Wunsch werden die Beilagen geändert!

und als Dessert !!!!!

448. ***Vanilleeis mit Zimtpflaumen & Sahne*** **5,80**

449. ***kleine Portion Vanilleeis mit Zimtpflaumen & Sahne*** **4,20**