

Waldhotel Wohlfahrtsmühle Hardheim

Bauernente

„ Servierfertig “

Für 2 Personen mit Knödel, Rotkraut und Preiselbeerapfel

49.—

Bringen Sie Ihr eigenes Geschirr

1 Bräter für die Gans 1 Topf für die Knödel, 1 Topf für das Rotkraut, 1 Topf für die Sauce

2 Tage im Voraus bestellen

Unsere Spezialitäten zum Abholen

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern	12.50
Shrimps Cocktail	14.50
Odenwälder Grünkernsuppe im Topf erwärmen	5.00
Curry-Zitronengras-Süppchen mit Garnele im Topf erwärmen, immer rühren dabei	8.00

Frisch im Vakuumbbeutel zum aufwärmen	
Topf mit Wasser aufkochen, Beutel einlegen und leicht bei siedendem Wasser (90°)	
15-20 Minuten erwärmen	
Forellenfilet mit frischen Kräutern an Rieslingsauce und Nudeln	21.00
Kaninchen an Weißwein- Oliven-Sauce und breiten Nudeln	18.50
Kalbsragout an Vichy Karotten und hausgemachten Nudeln	19.50
Burgunderbraten mit Rahmkohlrabi und Kartoffelknödel	19.50
Rehpfeffer mit Mehlspatzen und Wirsing	16.50
Rehbraten mit Rosenkohl und Kartoffelknödel	19.50
Gnocchi an Gorgonzolasauce	10.50
Kartoffelknödel mit Brie gefüllt auf Rahmspinat mit Preiselbeeren	19.50

Zweifarbige Mousse au Chocolat mit Himbeeren fertig zum gleich Essen	7.00