

Eingerollt durch den Herbst – die Kunst der Roulade

Hausgemachte Rinderroulade nach Großmutter's Art mit Balleklöß und Apfelrotkraut	10,40
Krautwickel auf Specksoße mit Kartoffelbrei	8,80
Putenroulade gefüllt mit Bärlauchpesto und Tomaten auf Tomaten-Bärlauchsoße, Kroketten und Salatteller	9,90
Roulade aus der Schweineobereschale gefüllt mit Dörripflaumen, Nüssen und Äpfeln, Soße von Odenwälder Portwein, Kartoffel-Kürbis-Spitzbuben, Salatteller	9,90

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an uns.