

SPEISEN IM DEUTSCHEN HAUS

NOVEMBER-MENÜ

WILD-CONSOMMÉ
MIT WURZELGEMÜSE UND WILD-MAULTASCHEN

G, Ei, M, Sel
EINZELPREIS 10,50

ZART GEBRATENE KALBS-LEBER
KÜRBIS-GRATIN
ZUCCHINI & APFELRINGE

G, Ei, M, Sel, Sen
EINZELPREIS 24,-

CRÈME BRÛLÉE
DER HAUSGEMACHTE KLASSIKER
OHNE PI-PA-PO

Ei, M
EINZELPREIS 7,50

MENÜPREIS 40,-
WEINBEGLEITUNG 15,-

SUPPE:

FISCHSUPPE NACH ART EINER FEURIGEN SOLJANKA

EVERGREEN:

WÜRZFLEISCH VOM HUHN, ÜBERBACKEN MIT MOZARELLA & CHEDDAR, BAGUETTE

SCHWEIN:

MEDAILLONS VOM JUNGSCHEWEINFILET, RAHPILZE, KARTOFFEL-KROKETTEN

PFERD:

ROULADE VOM PFERD, HAUSGEMACHTER ROTKOHLE, KARTOFFELKLÖßE

FISCH:

KABELJAUFILET · KÜRBIS-ROSMARIN-PÜREE · BOHNEN · POMMERSCHE SOßE

RIND:

RUMPSTEAK "STRINDBERG", GEBRATEN UNTER EINER ZWIEBEL-SENF-EI-HÜLLE, BRATKARTOFFELN

Wir können Ihnen fast alle Hauptgerichte auch in kleineren "Menü-Portionen" servieren

VEGETARISCHES MENÜ

BELUGA-LINSEN-SALAT MIT ORANGE
AUBERGINEN-PAKORA & SAFRAN-SOßE

G, Ei, M, Sch, Sel, Ses
EINZELPREIS 9,50

GRÜNKOHL & PUNSCH-APFEL
GEBRATENENE KARTOFFEL-KLÖßE
GEMÜSE-REDUKTION

G, Sel, Sen
EINZELPREIS 17,50

SCHOKOLADEN-MOUSSE
APFELSORBET
UND PORTWEIN-SOßE

G, M
EINZELPREIS 9,-

MENÜPREIS 33,-
WEINBEGLEITUNG 15,-

BOLLWERK'S KLASSIKER

MINI-GÄNSE-BURGER
MIT WAKAME & ASIATISCHEN AROMEN

G, So, M, Sel, Sen, Ses
EINZELPREIS 11,-

WIENER SCHNITZEL
NATÜRLICH VOM KALB
KARTOFFEL-GURKEN-SALAT

G, F, Ei, M, Sel
EINZELPREIS 24,50

ADMIRAL von SNEYDERS "DREIER"
EINE KUGEL VANILLE-EIS, MINZE
ESPRESSO & RUM AUS VENEZUELA

Ei, M
EINZELPREIS 8,-

MENÜPREIS 40,-
WEINBEGLEITUNG 15,-

8,50 G, F, M, Sel

menü 7,- normal 8,50 G, M, Sel

24,50 G, Ei, M, Sel, Ses

27,50 G, Sel, Sen, 2

24,50 G, F, Sch, Sel, Sen

27,50 G, Ei, M, Sel, Senf

DEUTSCHES HAUS RESTAURANT BOLLWERK 4

SEIT 1905



Martins-Gans

Polnische Hafermast-Gans
Brust oder Keule mit Rotkohl und Klößen

-vorher servieren wir
eine duftende Gänsekleinsuppe-

32,-

Gans im „Gansen“
...eine ganze Gans für 4 Personen
am Tisch zerlegt
frischer Rotkohl & Kartoffelklöße

-Das Rahmenprogramm-

Gänsekleinsuppe zum Anwärmen

Schokoladenmousse mit
Apfel-Sorbet und Portweinsosse zum Dessert

Drei-Gang-Menü pro Person 42,00