

Mit Leib und Seele

VIEBROCKS

GASTHAUS

Menüvorschläge

Ab 10 Personen inkl. Suppe und Dessert
Hauptgerichte auf Platten angerichtet

Grillplatte ~~3~~³punkt0 // 48,00
Rindersteaks und marinierte Hähnchenbrust
gebratene Champignons, Kräuterbutter
Ofenkartoffeln, Ofengemüse und Kräuterschmand
Blattsalate und Cole Slaw



Filetbraten // 46,00
Barbarie-Flugentenbrust, Schweinefilet und Putenbrustfilet im Ganzen gebraten,
mit Sauce hollandaise und Rahmsoße, Gemüseplatte,
gemischte Salatplatte, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Rinderfiletbraten anstatt Flugentenbrust 5,- Aufpreis
Auch in Kombination mit kleinen Schnitzeln



Rosa gebratene Rinderhüfte // 48,00
Gebratene Champignons, Pfefferrahmsoße,
Gemüseplatte, Bratkartoffeln und Kartoffelkroketten



Hirschbraten und Schweinefilet // 50,00
würziges Chutney, gebratene Waldpilze, Wacholderrahmsoße,
Gemüseplatte mit Rosenkohl, Brokkoli, grünen Bohnen und Karotten,
Rotkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Hirschrückensteak anstatt Hirschbraten 5,- Aufpreis

Suppen
im Menüpreis enthalten

Spargelcremesuppe mit frischem Spargel (Saison)

Karotten-Orangencremesuppe mit Chillifäden

Bliedersdorfer Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen

Erbsenschaumsüppchen
mit Zuckerschoten und Erbsengrün

Dessert
im Menüpreis enthalten

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis (Saison)

Vanilleeis mit frischem Obstsalat (oder heißen Kirschen) und Brownie

Mousse au chocolat mit Kirschkompott und Butterstreusel

Crème brûlée, zarte Vanillecreme mit krosser Karamellkruste

DESSERTTELLER - Aufpreis // 3,00

- Mousse au chocolat mit Sorbet, Früchten und Gebäck
- Auch in anderen Variationen z.B. mit Panna Cotta oder Creme brûlée

Vorspeisen
mit Aufpreis

Geräuchertes Forellenfilet
Merrettichschmand, Dill, Fenchelsalat, Karotte und frisches Landbrot

Gebratene Riesengarnelen
Limetten-Aioli / gezupfte Blattsalate / frisches Landbrot

Feta & Erbsen
Blattsalate, Hummus und frisches Landbrot

Festliches Menü
// 63,00

Gebratene Riesengarnelen
Limetten-Aioli / gezupfte Blattsalate / frisches Landbrot

Karotten-Orangencremesuppe
mit Chili-Fäden

Rosa gebratene Kalbshüfte
Austernsaitlinge / Kartoffel-Selleriestampf / frisches Marktgemüse

Mousse au chocolat und Himbeersorbet
Feiner Obstsalat