

SPEISEN

VORSPEISEN



unsere Haus-Bruschetta 10,00€

Steinofenbaguette / Mediterraner Gemüseaufstrich / Grana Padano

A,C,G,I



*



Gemüse-Strudel 11,00€

Hausgemacht im Blätterteig

Stein-Champignons-Ragout

A,G,I,J,L



*

Emdener-Matjes-Tatar 12,00€

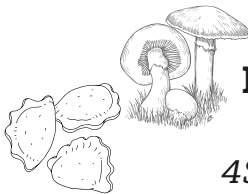
nach Hausfrauen Art

Rotebeete-Salat / Kartoffelpuffer

A,C,G,D,I,J,L



*



Polnische Winter-Pieroggen 11,00€

Handgemacht & Herzhaft

4Stk. gefüllt mit Sauerkraut und Waldpilzen

dazu noch leckere Pilz-Rahmsoße

A,G,I,J,L



*



Französische Zwiebelsuppe 9,00€

Zwiebeln / Thymian / Weißwein / Crostini mit Käse

Laktosenfrei / Glutenfrei (außer Crostini) I,J,L



*



Polnische Waldpilzcreme 9,00€

mit Eiernocken

Glutenfrei (außer Eiernocken) A,G,I



*

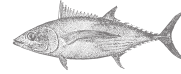


SPEISEN

SALATE



VITELLO Salat 21,00€



Salat der Saison / Tomaten / Kalbsfleischscheiben
Thunfisch-Dressing / gekochtes Ei / Kapern / Grana Padano
Laktosenfrei / Glutenfrei A,I,J,L

*



LADIES Salat 23,00€

Knackige Winter-Salate / Maishähnchenbrust vom Grill
Croûtons / French-Dressing / Grana Padano
Laktosenfrei / Glutenfrei A,I,J,L

*



Pfälzer Freiland Feldsalat 19,00€

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Croûtons / lauwarmes Speck-Dressing
Laktosenfrei / A,I,J,L

*

bunter Salat der Saison

groß 16€ // klein 8€
Glutenfrei / Laktosenfrei I,J,L



*

VEGETARISCH



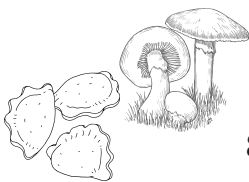
Kartoffel-Nocken 19,00€

Hausgemacht

Flora Pflanzensahne / Trüffel-Pesto
Schnittlauch / Grana Padano
Glutenfrei / Laktosefrei / F,I



*



Polnische Winter-Pieroggen 21,00€

Handgemacht & Herzhaft

8Stk. gefüllt mit Sauerkraut und Waldpilzen
dazu noch leckere Pilz-Rahmsoße
A,G,I,J,L



*



LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

HAUPTGÄNGE



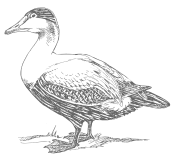
Rinderroulade **32,00€**

KLASSISCH mit Speck

Rotkohl / Kartoffel-Stampf / Braten-Jus

A,G,H,I,L

*



Gerollter Entenbraten **31,00€**

nach polnischer Art

Kartoffel-Kürbis-Stampf / Schattenmorellen-Soße / kleiner Feldsalat

3,A,G,J,L

*



Wild-Hackbraten "HUBERTUS" **34,00€**

aus der Pfanne

Haselnuss-Dinkel-Spätzle / Waldpilz-Rahmsoße / Salat der Saison

A,C,G,I,J,L

*



Doppel-Winter-Schnitzel **28,00€**

nach Wiener Art

dreierlei hausgemachte Rohkost / Drilling-Bratkartoffeln mit Speck

A,C,G,J,L

Rahm-Soße gegen Aufpreis **2,50€**

*



Breslauer Lammhaxe **33,00€**

Hausgemacht

Panschkraut* / Rauch-Pflaumen*-Jus

(*Traditionell geräuchert in der Räucherammer über mildem Pflaumenholzrauch)

3,G,I,J,L

*

***Panschkraut** ist eine typisch schlesische Beilage aus Sauerkraut und Kartoffeln-Stampf

LANDRESTAURANT EULENSCHÄNKE

SPEISEN

NACHTISCH

Hüftgold oder für den süßen Zahn

Zwetschgen-Crumble 8,50€

mit Vanilleeis

A,C,H,L

Crème Brûlée 9,00€

mit Espresso

Glutenfrei C,G,L

Affogatto al Cafe 5,00€

Espresso / Vanilleeis

Glutenfrei / C,G,H

Zwei Pfannkuchen 10,00€

mit heißen Kirschen

A,C,G,

Bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot
auf der Tafel



FÜR KINDER

UNTER 12

kleines Schweineschnitzel paniert 12,00€

Dinkel-Spätzle oder Kartoffel-Stampf oder Bratkartoffeln

A,C

hausgemachte Dinkel-Spätzle 9,50€

mit Rahmsoße oder zerlassener Butter

A,C,G

hausgemachte Kartoffelnocken 9,50€

mit Rahmsoße oder zerlassener Butter

A,C,G

LIEBE GÄSTE, TUT UNS LEID

nicht verzehrte Speisen, dürfen Sie gerne am Tisch in Ihre eigene Verpackung selbst einpacken.

Umweltfreundliche Einwegverpackung von uns: 3.-

DANKE für Ihr Verständnis

Das Verpackungsgesetz (VerpackG)