

Vorspeisen

Warmer Chicorée-Orangensalat / Räucherlachsmedaillon / Meerrettichespuma^{G12} 10,5 €

„Vorspeisenvariation“

Foie gras von der Entenleber / Apfelgel / Wildschinken / Sellerie-Nussalat / Preiselbeeren
Quiche Lorraine / Kalbfleischsüppchen / Estragonklößchen^{ADGJ12} 14 €

Suppen

Geröstete Blumenkohlsuppe / Kartoffelstroh^G 7,5 €

Passierte Grünkohlsuppe / Blutwurstgrieben^{AG} 7,5 €

Hauptgerichte

Sauerbraten vom Hirsch / Preiselbeeren / Mandelrosenkohl / Butterspätzle^{ACG12} 23 €

Wiener Schnitzel / Preiselbeeren / Röstkartoffeln / Salat^{ACG1a3} 24,5 €

Grünkohl / Mettwurst / gebratene Blutwurst^{A1J123} 18,5 €

Maispoulardenbrust / Traubensauce / Spitzkohl-Nussgemüse / Schupfnudeln^{ACG23} 22,5 €

Rinderfiletsteak / Morchelrahmsauce / Bratkartoffeln / gemischter Salat^{AG23} 29,5 €

Geschmorte Kalbsbäckchen / eigene Sauce / Wirsinggemüse / Butterspätzle^{ACG23} 23,5 €

Fischvariation von Steinbeißer / Petersfisch / Garnele / Tomaten-Olivensauce
gebratener Fenchel / Kräuterdrillinge aus dem Ofen^{AG23} 25 €

Heilbutt-Strudel „Finkenwerder Art“ / Dill-Sabayone / Bratkartoffeln / gemischter Salat^{ACG23} 24 €

Vegetarisch

Gebratene Quinoa-Linsentaler / Gemüsebolognese / Avocadodip^{ACD12} 17,5 €

Gemüse-Schupfnudelpfanne / panierte Tofuecken / Kräuterhollandaise^{ACD12} 17 €

Dessert

Crêpe Suzette / Orangen-Grand Marnier-Sauce / Vanilleeispraline 9 €

Birnen-Zimtsorbet¹²⁵ 5 €

Herbstliches Pflaumenkompott / Walnusseis 6,5 €

— Willkommen im —
SENGELMANNSHOF
DAS LAND. GAST. HAUS.

Öffnungszeiten Restaurant:

Montag & Dienstag Ruhetag
Mittwoch - Samstag: 17 - 22 Uhr
Sonntag: 12 - 22 Uhr

Küchen- & Abholzeiten

17 - 21 Uhr
12 - 14.30 & 17.30 - 21 Uhr