

HERBST- UND WINTERMENÜS

VORSPEISE & SUPPE

Kürbiscremesuppe
 mit gerösteten Kürbiskernen,
 frischen Kräutern

Feldsalat
 mit Speck und Croûtons
 an Himbeer-Vinaigrette

**Baguette-
 Auswahl**

HAUPTGANG

Hirschgulasch aus der Keule
 in Wacholdersauce mit haus-
 gemachten Semmelknödel
 und Apfel-Rotkohl

Geschmorte Rinderroulade
 mit Kartoffelgratin dazu
 Rosenkohl verfeinert
 mit Speck und Zwiebeln

Pilzragout
 mit Spätzle

DESSERT

Apfel-Tiramisu

Feine Käseauswahl
 mit Ciabatta

MENÜ 1
 PRO PERSON
32,90 €
 inkl. MwSt.



ÖFFNUNGSZEITEN

Mo-Fr: 8:00 – 18:00 Uhr
 Sa: 8:00 – 15:00 Uhr

VORSPEISE & SUPPE

Klare Brühe
 mit hausgemachten
 Markklößchen

Winterliche Blattsalate
 an Kräuter-Vinaigrette

**Baguette-
 Auswahl**

HAUPTGANG

**Geschmorter Burgunder-
 braten** mit Semmelknödel
 und Dreierlei-Pilzrahmgemüse

Zarter Lendentopf
 vom Schwein mit Spätzle
 und Brokkoli

Spinatknödel
 mit feiner
 Gorgonzola-Soße

DESSERT

Helle Schokoladenmousse
 auf Knusperboden und Waldfruchtspiegel

MENÜ 2
 PRO PERSON
30,90 €
 inkl. MwSt.

LANDMETZGEREI KARL MEHL

Rodauer Straße 70
 64625 Bensheim
 T 06251-984450

landmetzgerei-mehl.de

GUTEN APPETIT!

WÜNSCHT IHR TEAM DER
 LANDMETZGEREI MEHL

HERBST- UND WINTERMENÜS



VORSPEISE & SUPPE

Kartoffel-cremesuppe

Räucherfisch
 Lachs/Forelle mit
 Sahnemeerrettich
 & Honig-Senf-Soße

**Zart gegartes
 Roastbeef** an
 Remouladensoße

**Baguette-
 Auswahl**

HAUPTGANG

Zarte Hähnchenbrust mit
 Spinat & Gorgonzola-Füllung
 dazu Rosmarinkartoffeln
 und Lauchgemüse

Gekochter Tafelspitz
 im Sud mit Salzkartoffeln
 und Meerrettichsoße

Lachs-Filet
 an Thymian-Senf-
 Soße mit Band-
 nudeln

DESSERT

Kirsch-Tiramisu

Feine Käseauswahl
 mit Ciabatta

MENÜ 3
 PRO PERSON
34,90 €
 inkl. MwSt.



VORSPEISE & SUPPE

**Klassischer Waldorf-,
 Kartoffel- & Gurkensalat**

Rote-Beete-Carpaccio
 an Rucola und Hirtenkäse

**Baguette-
 Auswahl**

HAUPTGANG

Cordon-Bleu vom Schwein
 gefüllt mit Camembert
 und Preiselbeeren
 dazu Bratkartoffeln

Putengeschnetzeltes
 an Rahmsoße mit Knöpfle
 und Möhrengemüse

Gemüsebratlinge
 mit Kräuterquark

DESSERT

Rote Grütze
 an Vanillesoße

Dunkle Schokoladenmousse
 auf Birnen-Kompott

MENÜ 4
 PRO PERSON
29,90 €
 inkl. MwSt.

