RESTAURANT
Blauer Pfau

Speisekarte

November 2026

Vorspeisen

Wildkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen
9.00

Carpaccio von Rote Bete mit Ziegenkäse und
karamellisierten Walnüssen an Salatbouquet
12.90

Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs an Salatbouquet
14.00

Kleiner Salatteller
5.80

Hauptgänge

Schnitzel mit Paprikarahmssauce
dazu Pommes und ein kleiner Salat
21.00

Schweinefiletspitzen in süßer Senfsauce
mit Kroketten und einem kleinen Salat
25.20

Hähnchenbrust an Birnen-Salbeisauce
dazu Reis und Romanesco
24.80

Rumpsteak ca. 200g an Portwein-Zwiebelsauce
dazu hausgemachte Herzoginkartoffeln und Speckbohnen
35.00

Buntbarschfilet mit Kürbis-Risotto und Zucchini
26.50

RESTAURANT
Blauer Pfau

Rehragout mit Klößen und Rotkohl
33.50

Sauerbraten mit Klößen und Rotkohl
26.90

Steinpilz-Ravioli in Sahnesauce mit Steinpilzen und Parmesan
19.50

mit Roastbeefstreifen
28.00

Großer bunter Salatteller
-mit gebratenen Champignons 16.20
-mit gebratener Hähnchenbrust 21.80
-mit gebratenem Buntbarschfilet 22.20
-mit gebratenen Roastbeefstreifen 22.80

Dessert

Bratapfelwürfel an Mascarpone-Schmandcreme
9.50

Panna Cotta an Zimt-Birnen
9.00

Mini-Eis-Dessert
eine Kugel Vanilleeis mit Espresso
5.20

Mini-Bratapfel-Dessert
eine kleine Portion Bratapfelwürfel an
Mascarpone-Schmandcreme mit Espresso
7.20

Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahnehaube
7.70

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften oder in unserer separaten Allergiker-Karte