



Restaurant „Zur Bure Stube“ Münstertal
Tel. 07636 7080 Fax 07636 7448

Vorschläge für Menüs

Suppen

Kräftige Rinderbrühe mit Einlage Ihrer Wahl

mit Flädle	€	4,20
mit Eierstich	€	4,20
mit Maultaschen	€	4,80
mit Markklößchen	€	4,80

Karottenschaumsüppchen mit Ingwer € 5,20

Tomatensuppe mit Basilikum und Sahnehaube € 5,20

Vorspeisen

Gemischter Salatteller € 3,80

Knackige Blattsalate mit gerösteten
Kürbis- und Sonnenblumenkernen € 7,80

Hausgebeizter Schottischer Lachs mit Limonensoße
und Salatbouquet € 10,60

Ententerrine mit Sellerie Apfelsalat
und Hagebuttensoße € 10,50

Hauptgerichte

Wildschweinbraten in Rotweinsauce mit Rahmwirsing und Semmelknödel	€	18,90
Herzhaftes Rehragout in Rotweinsauce, sautierte Pilze, Gemüse vom Markt hausgemachte Spätzle und Semmelknödel	€	19,20
Rosa gebratener Rehkeulenbraten mit Wacholdersauce, Pilze, Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle und Schupfnudeln	€	20,20
Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin	€	14,80
Schweinefilet mit Champignons à la creme, Rahmsauce, Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle und Kroketten	€	18,20
Kalbsbraten in Sherrysauce mit Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle und Kroketten	€	18,80
Kalbshüftsteak mit Madeirasauce, umlegt mit Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin	€	18,80
Geschmorter Rinderbraten in Spätburgundersauce, mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree	€	18,20

Desserts

Vanilleeis	
mit heißen Himbeeren	€ 5,20
mit hausgemachter heißer Schokoladensoße	€ 5,20
mit heißen Zimtschattenmorellen	€ 5,20
Schwarzes Mousse au chocolat, umlegt mit frischen Früchten	€ 8,20
Crepes gefüllt mit Sauerkirschen und Vanilleeis	€ 7,80
„Früchtebecher“ Frisches Obst mit Erdbeer- und Vanilleeis und einem Tupper Schlagsahne	€ 5,20
Elsässer Apfelrahmkuchen mit caramelisierten Walnußkernen und Vanilleeis	€ 5,60
Sorbetteller mit frischen Früchten	€ 7,80
Dessertvariation Köstliches aus unserer süßen Abteilung	€ 8,40

Menü 1

Tomatensuppe mit frischem Basilikum
und Sahnehaube

*

Schweinefilet mit Champignons à la creme, RahmsöÙe
Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle und Kroketten

*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 29,20

Menü 2

Kräftige Rinderbrühe mit Markklößchen

*

Kalbsbraten in Sherrysoße mit Gemüse vom Markt,
hausgemachte Spätzle und Krokette

*

Sorbetteller mit hausgemachtem Sorbet, umlegt
mit frischen Früchten

€ 30,80

Menü 3

Kräftige Rinderbrühe mit Flädle

*

Rehragout aus heimischer Jagd mit Pilzen,
Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren

*

Eistorte mit einer Soße aus schwarzen Johannisbeeren,
umlegt mit Früchten

€ 31,20

Menü 4

Knackige Blattsalate mit gerösteten Kürbis-
und Sonnenblumenkernen

*

Hirschkalbsbraten in Sahnesoße mit Pilzen,
Apfelblaukraut und abgeschmelzte Spirallnudeln

*

Elsässer Apfelkuchen mit caramelisierten Walnusskernen
und Vanilleeis

€ 32,60

Bitte entscheiden Sie sich für **ein gemeinsames Menü.**
Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.