



Unsere Leckerbissen

vom 22.-24. Januar 2021

Freitag, Samstag und Sonntag

mittags von 11:30 bis 14:00 Uhr abends von 17:00 bis 19:30 Uhr

hausgemachte Suppen im 500 ml Schraubglas

veganes Kürbis-Chili Süppchen von Hokkaido Kürbissen und Kokosmilch	6,50 €
pikante Gulaschsuppe vom Rindfleisch	9,90 €

Kalte Vorspeise

Hausgemachte Wildpastete mit Apfel-Sellerie-Salat und Preiselbeeren	12,50 €
---	---------

Hauptgerichte

<u>Burgunderbraten vom Rindfleisch,</u>	22,50 €
mit Petersilien-Möhrengemüse und Kartoffelklößen	

<u>Ragout vom heimischen Wildschwein,</u>	22,50 €
Wurzelgemüse und Pilzen hausgemachte Kartoffelklöße dazu Preiselbeere Birne	

<u>½ knusprige Grill-Ente,</u>	22,50 €
Rosenkohl und Rotkohl mit glasierten Apfelspalten, Kartoffel-Schupfnudeln, Orangen-Pfeffersoße	

<u>Atlantik-Lachssteak,</u>	21,50 €
mit Riesengarnele auf pikantem Bouillabaisse Gemüse und Butterreis	

<u>Cordon Bleu vom Eifel- Schwein,</u>	14,80 €
Bratkartoffeln	

<u>Kalbsrahmgulasch,</u>	18,00 €
Champignons und Dinkel-Spätzle	

<u>Steinmetzmeistersteak, ca. 300 g Rumpsteak</u>	24,80 €
Honig-Rotwein-Soße, Bratkartoffeln	

Sättigungsbeilagen und Gemüse können auf Wunsch ausgetauscht werden!

<u>Blattsalat,</u> mit Honig-Senf-Dressing	4,00 €
--	--------

<u>Drei Traditionelle Hackfleisch Maultäschle,</u>	13,80 €
auf Wirsinggemüse mit Sahnesoße und Emmentaler Käse überbacken	

<u>2 hausgemachte Kartoffelklöße,</u>	16,00 €
gefüllt mit Ziegenfrischkäse und jungem Blattspinat auf Beluga Rahmlinsen, Äpfeln und Kürbis	

Diese Gerichte werden auf Ofenbleche angerichtet.

Zu Hause direkt auf den Tisch, oder zuvor kurz im Backofen erwärmen.

Unsre Ofenbleche sind nicht Mikrowellen geeignet.

<u>Hausgemachte Dinkel-Käsespätzle,</u>	12,80 €
mit geriebenem Emmentaler, geschmolzenen Zwiebeln, dazu Blattsalaten mit Honig-Senf-Dressing	

<u>Weincreme,</u> mit Fruchtsoße	4,50 €
----------------------------------	--------

<u>Griesflammerie,</u> mit vanillisierten Orangenfilets	4,50 €
---	--------

Leckerbissen Restaurant Graacher-Tor Graacher Straße 3-4 54470 Bernkastel-Kues

Telefonnummer 06531/4659 info@graacher-tor.de

Vorbestellung ? Immer eine gute Idee! Wir sind jeder Zeit erreichbar oder wir melden uns zurück.

Halten Sie sich gesund und munter an Körper, Geist und Seele.

Wir kochen alles genussfertig für Ihre Vorratskammer

*Sie bekommen alle Gerichte genussfertig im Sous-vide Beutel verpackt,
erhitzen Ihr Gericht zu Hause im Wasserbad oder auf dem Herd,
richten an, servieren und guten Appetit !*

hausgemachte Leckerbissen im Sous-vide Beutel genussfertig verpackt je Portion 14,00 €

½ Grill- Ente
Ragout vom heimischen Wildschwein
Kalbsrahmgulasch mit Champignons

hausgemacht Sättigungsbeilagen im Sous-vide Beutel genussfertig verpackt

2 Portionen 500 gr.
Spätzle aus feinem Dinkelmehl 5,50 €
Kartoffel Schupfnudeln hausgemacht 6,50 €
5 Kartoffelklöße mit Croutons gefüllt 5,50 €

hausgemachte Gemüsebeilagen im Sous-vide Beutel genussfertig verpackt

Apfelrotkohl oder Rahmwirsing oder Belugalinsen in Rahm oder Rosenkohl
250 gr. 3,80 €
500 gr. 7,00 €

Schwäbische Traditionelle

hausgemachte Maultäschle im Sous-vide Beutel genussfertig verpackt
gefüllt mit Hackfleisch und frischen Kräutern
Stück 2,00 €

hausgemachte Suppen im 500 ml Schraubglas

Veganes Kürbis-Chili Süsschen von Hokkaido Kürbissen und Kokosmilch 6,50 €
Pikante Gulaschsuppe 9,90 €

Desserts im 230 ml Schraubglas

"Winzerdessert" Moselländische Riesling-Weincrème mit Fruchtsoße 4,50 €
Griesflammerie mit vanillisierten Orangenfilets 4,50 €

Brotaufstrich im 230 ml Schraubglas

Currybutter oder aufgeschlagenes Schmalz je 4,00 €
dazu ofenfrisches Holzofenbrot (750 g) 4,80 €

Soßen im 230 ml Schraubglas

Orangen-Pfeffersoße 5,00 €
Dunkle Bratensoße 4,00 €
Honig-Senf-Dressing 4,00 €

Treffen Sie Ihre Auswahl und bestellen unter Tel: 06531- 4659 oder info@graacher-tor.de
Es gibt immer einen Grund Bernkastel-Kues zu besuchen!

www.graacher-tor.de

Wir wünschen einen guten Appetit!

Das sollten Sie wissen

Wir werden für Sie bis zum 14. Februar mit wechselndem Angebot da sein!