

Unsere Brasserie auf Hof Fleckenbühl

Brasserie@Home

Der Frühling in Ihrem Zuhause

Spinatsalat

mit Haselnüssen, Erdbeeren und gebratenem Spargel,
dazu Holzofenbrot

9 €

Blattsalat

mit angemachten Rohkostsalaten, gerösteten Ölsaaten und Holzofenbrot

als Beilagensalat 5 €

als großer Salat 8 €

Vitello Tonnato

kalt aufgeschnittene Kalbsbrust mit Thunfischcreme,
kleinem Salat und Baguette

10 €

Roastbeef „Hausfaunen Art“

rosa gebraten, mit Apfel-Gurken-Schmand, dazu Schwenkkartoffeln 10 €

Lackierter Schweinebauch

Sous vide gegart, auf Glasnudelsalat mit Mango,
Koriander und viel Gemüse

15 €

Spargel-Dinkelstrudel

auf Möhren-Edamame-Gemüse und Butterkartoffeln

13 €

Geschmortes Rindfleisch

aus dem Holzofen, mit geröstetem Möhren-Pilz-Gemüse
und Kartoffel-Speck-Püree

16 €

Klassisches Ratatouille

mit Wildreis

13 €

Hausgemachte Maultaschen

gefüllt mit Hackfleisch vom Fleckenbühler Rind auf Pilzrahmsauce,
dazu ein kleiner Salat

14 €

Lackierte Hähnchenbrust

mit Garnelen in einer Zitronengras-Ingwer-Sauce,
dazu Basmatireis und gebratenes Gemüse

17 €

Gesottene Rinderbrust

auf Gemüsestreifen mit Meerrettichsauce, gerösteten Zwiebeln,
und Petersilienwurzel-Püree

15 €

Schweinebraten

im Holzofen geschmort, dazu Majoran-Emmer
und Bohnen-Schmand-Salat

16 €

Arancini

Knusprig gebackene Reisbällchen mit Grünkernbolognese gefüllt,
auf fruchtiger Tomatensauce

12 €

Kalbs-Piccata

Kalbsschnitzel in einer Parmesan-Ei-Hülle gebacken,
auf Zucchini-Tomaten-Ragout und Basilikum-Bulgur

18 €

Brasserie und Hofladen auf Hof Fleckenbühl

Fleckenbühl 6, 35091 Cölbe-Schönstadt
brasserie@diefleckenbuehler.de / www.diefleckenbuehler.de

Öffnungszeiten Hofladen

täglich 8 - 18 Uhr

Gastgeber Andreas Schwarzer

Tel.: 06427 9221-124, Mobil 0174 331 1015

a.schwarzer@diefleckenbuehler.de

die Fleckenbühler

Perspektiven schaffen – drogenfrei leben

