## Kartoffeltage 2025 4. bis 19. Oktober

## Unsere Kartoffelgerichte

Kartoffel-Gemüse-Pfanne
mit Beilagensalat
16,90 €

auf Wunsch mit hauseigenem Lyoner 18,90€

## Kartoffelgratin mit Pfifferlingen à la Crème mit Beilagensalat

18,90 €

Geräucherter Lachs auf Grumper-Kichelcher auf Salatbouquet

16,90 €



# Unsere wechselnden Speisen

Kürbispaprikacremesüppchen mit Kokosmilch und Ingwer 6,90 €

Panierter Weichkäse von der Käserei Altfuchs in Saarburg

an Salatbouquet mit Preiselbeeren

15,90 €

Kassler vom Schweinekamm von unseren hofeigenen Schweinen mit Püree und Sauerkraut 17.90 €

Rinderragout von unseren Hofrindern mit Kartoffelklößen und Rotkraut 20,90 €



## Unsere Klassiker

#### Holzfällersalat

mit zwei Spiegeleiern (Hochwälder LandEi) und kleinen gebratenen Kartoffeln 15,90 €

#### 2 Rohesser

mit frischem Landbrot und Senf 6,90 €

# Große Currywurst aus der Hofmetzgerei *mit Pommes Frites*14,90 €

Lyoner Klassik *oder*Chili-Grill-Lyoner aus der hofeigenen Metzgerei *mit kleinen gebratenen Kartoffeln und Beilagensalat*14,00 €



### Italienische Salsiccia nach Originalrezept

mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat 16,90 €

# Paniertes Schnitzel von unseren Hofschweinen mit Zitronenecke

mit Pommes Frites und Beilagensalat 18,90 €

# Paniertes Schnitzel von unseren Hofschweinen in Pfefferrahmsauce *oder* in Champignonrahmsauce

mit Pommes Frites und Beilagensalat 19,90 €

### Rinder-Hacksteak frisch vom Grill rosa gebraten mit Barbecue Sauce, von unseren Hofrindern

mit Pommes und Beilagensalat 16,90 €

Beilagensalat oder Beilagengemüse

5,50€



Das Fleisch stammt von unseren hofeigenen Tieren.

Das Wild stammt aus unserer eigenen Jagd.

Wenn Sie ein veganes Gericht wünschen, sprechen Sie uns gerne an.

Auf Wunsch können Sie die Beilage gerne ändern.

### Kinder- und Seniorenportion:

Alle unsere Gerichte bieten wir Ihnen auch als Kinderportion oder als Seniorenteller an (- 4,00€ pro Gericht).

Sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung darauf an!

### In Bezug auf unsere Fleischgerichte gilt:

Da nur ein sehr kleiner Teil (ca. 5%) eines Tieres die sogenannten Edelteile (Filet, Steak...) ausmacht, ist es nicht möglich jedes Gericht mit Fleisch von hofeigenen Tieren zuzubereiten. Alle Gerichte, in denen es ausdrücklich beschrieben ist, werden immer nur mit Fleisch von unseren Tieren hergestellt. Die anderen nach Verfügbarkeit mit eigenem Fleisch. Wenn dies nicht möglich ist, legen wir sehr viel Wert darauf, Fleisch von regionalen Lieferanten und aus ähnlich arbeitenden Betrieben zu beziehen.

Wenn Sie Fragen zur Verarbeitung unseres Fleisches haben, zur Herkunft oder zu anderen Bestandteilen eines Gerichts, sprechen Sie uns jederzeit gerne an!

Das Team vom Hofgut Dösterhof wünscht Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit am Hof!

