

Mit Leib und Seele

VIEBROCKS

GASTHAUS

Abhol – Service

Salate und Suppen

Rinderkraftbrühe mit EinlageBecher // 10,50

Pastinakencremesuppe mit Dill-Öl.....Becher // 11,50

Suppen im Becher entsprechen 4 Tassen Suppe

Kleiner gemischter Salat..... // 4,00

Gebratene Gänseleber..... // 10,50
Karamellierte Apfelscheibe / Granatapfel / Blattsalat / Röstbrot

Großer gemischter Salat / Dressing / Kräuterbaguette

... mit kleinen Hähnchenschnitzeln // 13,50

... mit gebratenen Garnelen // 16,50

Vegan

Vegan „Ofen – Wirsing“ // 13,50
Rote Beete-Hummus / Buchweizen

Bestellungen zu unseren Öffnungszeiten

 04164/2284 // reservierung@viebrocksgasthaus.de

Fisch

Hamburger Pfannfisch	// 22,50
gebratene Fischfilets / Nordseekrabben / Bratkartoffeln / Senfsoße	
Gebratenes Skreifilet	// 24,00
Senfsauce / Wurzelgemüse / Kartoffelstampf	
Lachsfilet aus Norwegen ⁽³⁾	// 19,00
im Kartoffel-Ruccolamantel gebraten mit frisch geriebenem Meerrettich, Crème fraiche und Salatteller	
Bio-Forelle aus Horneburger Aue-Quellwasser	// 21,50
gebraten, in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salatteller	

Fleisch

Wiener Schnitzel	// 26,00
Preiselbeeren / Gurkensalat / Bratkartoffeln	
Geschmortes Rindersaft-Gulasch	// 19,80
Tagliatelle / Schmand / Champignons / Salatteller	
Hähnchenbrustfilet mit Ziegenkäse überbacken	// 17,00
kleine Röstis / Apfel-Rosmarin-Chutney / Salat	
Rumpsteak 220g / gebratene Champignons und Zwiebeln	// 28,00
Kräuterbutter / Bratkartoffeln	
Schweineschnitzel vom Hällischen Landschwein.....	// 15,00
Pommes frites / Salat	
„Altdeutscher Topf“	// 19,80
3 Schweinemedallions / gebratene Champignons und Zwiebeln / Bratkartoffeln	