Ihr Gasthof Basedau

Vorspeisen:

Rindercarpaccio
mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen
und sonnengereiften Kirschtomaten
14,80 €

Bunte Salatbowl
mit Hausdressing, Wildkräutersalat, Avocado,
Pinienkernen und Baguette
13,80 €

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Flädle
7,50 €

Pfifferlings-Cremesuppe
mit Klößchen als Einlage
und Croûtons
7,80 €

Ländliche Gerichte:

Roastbeef „kalt“

ca. 180g 23,00 €
ca. 220g 27,00 €

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Tafelspitzsülze
nach Omas „Art“
mit frischen Apfelmeerrettich
und norddeutschen Bratkartoffeln
22,80 €

Gasthof Basedau

Ihr Gasthof Basedau

Hauptgerichte:

Gebratenes Steinbeißerfilet
im Speckmantel,
auf Rahmspinat, dazu heimische
Petersilienkartoffeln
26,80 €

Knusprige halbe Ente
mit Madeirajus, Apfelrotkohl und
hausgemachte Kartoffelklöße
26,80 €

Hirsch-Edel-Ragout mit Pfifferlingen,
gefüllter Pfirsich mit Preiselbeeren,
Rotkohl und Serviettenknödel
26,50 €

Lütauer Grünkohlplatte
mit Kassler, Kohlwurst und Schweinebacke,
dazu Röstkartoffeln oder auf Wunsch Salzkartoffeln
21,00 €

Gebratenes Rinderfilet,
mit Trüffelbutter,
dazu sautierte Kräuterseitlingen
und Macaire-Kartoffeln
ca. 200g 30,00 €
ca. 300g 37,00 €

Vegetarisch

Tagliatelle in Trüffelrahm
serviert mit frischem Rucola
gebratenen Seitlingen und Balsamico
20,80 €

Gasthof Basedau

Ihr Gasthof Basedau