

Sonntags kochen wir frisch!

(Bitte bestellen Sie bis Freitagabend, am besten per Email:
info@gasthaus-hubertushof.de)

Zu allen Gerichten gibt es einen kleinen Salat.

17.01.21 von 12.00 bis 13.00 Uhr (bitte bestellen Sie bis Freitagabend).

Cordon Bleu vom Schwein „Pfälzer Art“
gefüllt mit Schmorzwiebeln, Käse und Schinken dazu Pommes frites 22,-

24.01.21 von 12.00 bis 13.00 Uhr (bitte bestellen Sie bis Freitagabend).

Zart geschmortes Rehragout mit Champignons,
mit Preiselbeeren und Spätzle 23,-

31.01.21 von 12.00 bis 13.00 Uhr (bitte bestellen Sie bis Freitagabend).

“Boeuf Bourguignon“ Rindfleisch in kräftiger Burgundersoße
mit Perlzwiebeln, Champignons und Senf-Kartoffelpüree 21,-

07.02.21 von 12.00 bis 13.00 Uhr (bitte bestellen Sie bis Freitagabend).

Cordon Bleu vom Schwein „Pfälzer Art“
gefüllt mit Schmorzwiebeln, Käse und Schinken dazu Pommes frites 22,-

14.02.21 von 12.00 bis 13.00 Uhr (bitte bestellen Sie bis Freitagabend).

Pikanter Räubertopf – Schweinefilet überbacken mit Speck & Käse,
Soße mit Paprika, Zwiebeln, Speck & Mais dazu Kroketten 21,-

21.02.21 von 12.00 bis 13.00 Uhr (bitte bestellen Sie bis Freitagabend).

Gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße,
Bratkartoffeln & Preiselbeeren 20,-

28.02.21 von 12.00 bis 13.00 Uhr (bitte bestellen Sie bis Freitagabend).

Argentinisches Rumpsteak Block House rosa gebraten
mit Röstzwiebeln, Soße & gebackene Kartoffelecken 24,-

Bleiben Sie Gesund und Bon Appetit