

SPEISEKARTE AB 14. MAI 2020 (AH = Ausser Haus)

Vorspeisen

Zwei kleine Reibekuchen mit Lachs und Tatar	€ 16,50	
Klassischer Crevettencocktail mit Spargel und Ananas	€ 16,50	AH
Frische Pfifferlinge mit Reibekuchen	€ 16,50	
Ziegenkäse im Briqueteig , Mango-Feige-Chutney, Salat	€ 13,50	AH
Klare Tomatensuppe mit Gin und Basilikum	€ 11,50	AH

Reibekuchen/Salate

4 knusprige Reibekuchen mit Salat und

Hausgebeiztem Lachs und angemachtem Tatar	€ 24,00	
Nur Lachs	€ 23,00	
Nur Tatar	€ 25,00	
Roastbeef – rosa gebraten – Remoulade, Kartoffelsalat	€ 19,50	AH
Ziegenkäse im Briqueteig , Mango-Feige-Chutney, Salat	€ 17,50	AH

Hauptgerichte

Marensin-Poularde

Mediterranes Spargelgratin mit Tomate und Kartoffel	€ 24,00	AH
---	---------	-----------

Höhnburger – angebratenes Tatar – ca. 300 Gramm

Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	€ 26,00	
--	---------	--

Rheinischer Sauerbraten vom Ochsenbäckchen

Kartoffelklöße und Apfelkompott	€ 25,00	AH
---------------------------------	---------	-----------

Rinderroulade aus dem Roastbeef

Kartoffel-Möhren-Gemüse	€ 23,00	AH
-------------------------	---------	-----------

Königsberger Klopse

Wirsinggemüse und Kartoffeln	€ 17,50	AH
------------------------------	---------	-----------

Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken

Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	€ 26,00	AH
------------------------------------	---------	-----------

Filet vom American Prime Beef

Pfifferlinge, Kartoffelgratin	€ 36,00	AH
-------------------------------	---------	-----------

FISCH

Kabeljauloins mit Dijon-Senf-Soße

Wirsing und Kapern-Kartoffelpüree	€ 29,00	
-----------------------------------	---------	--

Ganze Seezunge, ca. 450 Gramm

in Butter gebraten, mit Salat und Kartoffeln	€ 39,00	
--	---------	--

Dessert

Crème Brûlée	€ 6,50	
Lemon Cheese Cake mit Erdbeer-Rhabarberkompott	€ 8,50	AH
Mousse au Chocolat mit frischen Erdbeeren	€ 8,50	AH
Käseauswahl von Affineur Xavier David	€ 10,50	AH