

## Menü

### *Junger Matjes „Hausfrauenart“*

\*\*\*

### *Rinderfilet*

### *Pfifferlinge und Schnittlauchpüree*

\*\*\*

### *Panna Cotta von weißer Schokolade*

### *Rote Grütze*

€ 38,00

## Saisonale Hauptgerichte

### *Crevette „Macamba de Madagascar“*

Pikante Gurken-Ananas-Salsa

€ 28,00

### *Marensin-Poularde*

Pfifferling-Wirsing-Gemüse, Schnittlauchpüree

€ 24,00

### *Kalbskotelett*

Pfifferlinge oder Steinpilze, Schnittlauchpüree

€ 36,00

### *Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen*

€ 19,50

### *Drei gefüllte Minipaprika*

Kartoffelpüree

€ 19,50

## VORSPEISEN

### *Zwei kleine Reibekuchen*

Lachs und Tatar

€ 16,50

### *Melone mit Parma-Schinken*

€ 14,50

### *Tomaten-Brot-Salat* mit Wildfang-Scampi

€ 16,50

### *2 Pumpernickeltaler mit Tatar und Kaviar*

€ 21,00

## REIBEKUCHEN

### *4 Kleine Reibekuchen mit Salat*

- Lachs, Tatar

€ 23,00

- nur Lachs

€ 22,00

- nur Tatar

€ 24,00

### *Ziegenkäse in der Kartoffelkruste*

Mango-Chutney und gemischter Salat

€ 18,00

### *Roastbeef – rosa gebraten* – Kartoffel-Gurken-Salat

€ 21,00

## UNSERE KLASSIKER

<b>Kalbsnierchen vom Tiroler Milchkalb</b> Dijon-Senf-Soße, Kartoffelpüree und Salat	€ 23,00
<b>Rheinischer Sauerbraten vom Ochsenbäckchen</b> Kartoffelklöße und Apfelkompott	€ 24,00
<b>Rinderroulade aus dem Roastbeef</b> Kartoffel-Möhren-Gemüse	€ 24,00
<b>Königsberger Klopse</b> Wirsinggemüse und Kartoffeln	€ 16,50
<b>Höhnburger – angebratenes Tatar – ca. 300 Gramm</b> Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	€ 25,00
<b>Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken</b> Pommes Frites und Salat	€ 25,00
<b>Duroc-Schweinekotelett</b> Senfsoße, Wirsing und Bratkartoffeln	€ 24,00

## FISCH

<b>Kabeljauloins mit Dijon-Senf-Butter</b> Wirsing und Kapern-Kartoffelpüree	€ 26,00
<b>Ganze Seezunge, ca. 450 Gramm</b> in Butter gebraten, mit Salat und Kartoffeln	€ 35,00

## DESSERT

<b>Crème Brûlée</b> vom Malzbier	€ 6,50
<b>„Malheurchen“ mit Vanilleeis</b>	€ 8,50
<b>Lemon Cheese Cake</b>	€ 8,50
<b>Käseauswahl von Affineur Xavier David</b>	€ 10,00