

Speisekarte

VORSPEISEN

Zwei kleine Reibekuchen , Lachs und Tatar	€ 16,50
Zwei kleine Reibekuchen , frische Pfifferlinge	€ 16,50
Klassischer Crevettencocktail	€ 16,50
Feines Kalbfleischtatar auf Thunfischsoße	€ 16,50
Thunfisch-Tatar , Avocado	€ 16,50

REIBEKUCHEN/SALATE

4 knusprige Reibekuchen mit Salat und	
- Lachs und Tatar	€ 24,00
- Nur Lachs	€ 23,00
- Nur Tatar	€ 25,00
Roastbeef – rosa gebraten -, Remoulade, Kartoffelsalat	€ 19,50
Ziegenkäse in der Kartoffelkruste , Mango Chutney, Salat	€ 17,50
Caesar-Salat mit Marensin-Poularde	€ 22,50

HAUPTGERICHTE

Kalbsnierchen vom Tiroler Milchkalb	
Dijon-Senf-Soße, Kartoffelpüree und Salat	€ 24,00
Duroc Kotelett	
Junge dicke Bohnen, Bratkartoffeln	€ 25,00
Rinderroulade aus dem Roastbeef	
Kartoffel-Möhren-Gemüse	€ 25,00
Kalbsbäckchen in Rotweinjus	
Pfifferling-Wirsing-Gemüse, Kartoffelpüree	€ 25,00
Königsberger Klopse	
Wirsinggemüse, Kartoffeln	€ 17,50
Höhnburger – angebratenes Tatar – ca. 300 Gramm	
Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	€ 26,00
Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken	
Pommes Frites und Salat	€ 26,00
Filet vom American Primebeef	
Pfifferlinge, Kartoffelgratin	€ 36,00

FISCH

Kabeljauloins mit Dijon-Senf-Soße	
Wirsing, Kapern-Kartoffelpüree	€ 29,00
Ganze Seezunge, ca. 450 Gramm	
in Butter gebraten, Salat, Kartoffeln	€ 42,00
Crevette „Macamba de Madagascar“ Wildfang	
Mediterranes Gemüse	€ 32,00

DESSERT

Crème Brûlée	€ 6,50
Panna Cotta von weißer Schokolade, frische Beeren	€ 8,50
Lemon Cheese Cake	€ 8,50
Käseauswahl von Affineur Xavier David	€ 12,00