

Abendmenü

*Scampi im Knuspermantel
Pak Choi Salat*

*Kalbsbäckchen in Rotweinjus
Morchel-Wirsing-Gemüse, Kartoffelpüree*

Dessert

€ 38,00

Saisonale Hauptgerichte

Rumpsteak vom American Beef

Grüne Pfeffer-Soße, Kartoffelgratin, Salat

€ 34,00

Marensin-Poularde

Frühlingsgemüse

€ 24,00

Osso Bucco mit Risotto

€ 24,00

Zanderfilet

Sauerkraut in Rauchrahm und Kartoffelpüree

€ 28,00

VORSPEISEN

Zwei kleine Reibekuchen

Lachs und Tatar

€ 16,50

Himmel und Ääd

€ 12,50

Linsensüppchen mit Mettwurst

€ 8,50

Kalbstatar und geräucherter Aal

Feldsalat

€ 16,50

REIBEKUCHEN

4 Kleine Reibekuchen mit Salat

- Lachs, Tatar

€ 24,00

- nur Lachs

€ 23,00

- nur Tatar

€ 25,00

Ziegenkäse in der Kartoffelkruste

Mango-Chutney und gemischter Salat

€ 19,00

UNSERE KLASSIKER

Kalbsnierchen vom Tiroler Milchkalb Dijon-Senf-Soße, Kartoffelpüree und Salat	€ 24,00
Rheinischer Sauerbraten vom Ochsenbäckchen Kartoffelklöße und Apfelkompott	€ 25,00
Rinderroulade aus dem Roastbeef Kartoffel-Möhren-Gemüse	€ 25,00
Königsberger Klopse Wirsinggemüse und 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
Duroc-Schweinekotelett Senfsoße, Wirsing und Bratkartoffeln	€ 25,00

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
„Malheurchen“ mit Vanilleeis	€ 8,50
Warmes Apfelkuchlein mit Vanilleeis	€ 8,50
Käseauswahl von Affineur Xavier David	€ 12,00