

Menü:

Carpaccio vom rosa Thunfisch mit Avocadosalat

**Marensin-Perlhuhnbrust
Paprika-Zucchini-Tomatengemüse
Parmesan-Kartoffelpüree**

Dessert

Oder

Käse

€ 38,00

Saisonale Hauptgerichte:

Irishes Rinderfilet

Frischer Deutscher Spargel, Buttersoße, Kartoffeln

€ 34,00

Tranche vom Atlantik-Steinbutt – Wildfang -

Frischer Deutscher Spargel, Buttersoße, Kartoffeln

€ 34,00

Lammcarrée und Lamm-Kohlroulade

Kartoffelgratin, Thymiansoße

€ 29,00

Kalbsbäckchen und Ochsenchwanz

Getrüffeltes Kartoffelpüree, Wirsing

€ 25,00

VORSPEISEN

Zwei kleine Reibekuchen

Lachs und Tatar

€ 15,50

Himmel un Ääd

€ 13,50

Carpaccio vom Tafelspitz mit Linsensalat

€ 14,50

Wildfang-Scampi

Ragout von weißem und grünem Spargel

€ 16,50

Feines Spargelcremesüppchen

€ 7,50

Grüner Spargel mit Parmaschinken

€ 16,50

REIBEKUCHEN

4 Kleine Reibekuchen mit Salat

- Lachs, Tatar

€ 22,00

- nur Lachs

€ 21,00

- nur Tatar

€ 23,00

Ziegenkäse in der Kartoffelkruste

Mango-Chutney und gemischter Salat

€ 17,00

UNSERE KLASSIKER

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

FISCH

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

DESSERT

Crème Brûlée vom Malzbier	€ 6,50
Kaiserschmarrn mit Pflaumen	€ 8,50
„Malheurchen“ mit Vanilleeis	€ 8,50
Käseauswahl von Affineur Xavier David	€ 10,00