

Das Menü des Monats

Gebackener Fetakäse

mit Paprika, Oliven und Kräutern dazu Baguette



oder

Pfifferlingssüppchen

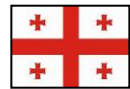
mit Sahnehaube



oder

Marinierter Schwertfisch

mit Kartoffel-Ofengemüse dazu verschiedene Dips



oder

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb

mit Spätzle und Salat



oder

Tiramisu

oder



Schokoladensoufflé

mit Vanilleeis



3-Gang-Menü mit Suppe / Hauptgang nach Wahl / Dessert nach Wahl

49,00 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise / Hauptgang nach Wahl / Dessert nach Wahl

54,00 €

4-Gang-Menü mit Suppe / Vorspeise / Hauptgang nach Wahl / Dessert nach Wahl

63,50 €

Vorspeisen

Gebackener Fetakäse

mit Paprika, Oliven und Kräutern dazu Baguette



14,50 €

Carpaccio vom Chianina Rind

aus der Toskana und Umbrien
mit Rucola und Parmesan



22,50 €

Weinbergsschnecken

mit Weißbrotstreifen



Sechs Stück 14,50 €

Zwölf Stück 27,00 €

Spaghettini

mit Trüffel



19,50 €

Serrano Schinken

mit schwarzen Goji Beeren-Baguette,
Oliven und Aioli-Dip



13,50 €

Garnelenpfanne

mit Cherrytomaten und Spinat
dazu rotes Tomaten-Baguette



15,50 €



Feines aus der Suppenküche

Zwiebelsuppe

gratiniert mit Käse

9,50 €



Pfifferlingssüppchen

mit Sahnehaube

9,50 €



Gazpacho

*kalte Gemüsesuppe aus Spanien
mit Tomatensorbet*

8,50 €



Vegetarisches

Böhmische Semmelknödel

mit Pfifferlingen in Rahm

19,50 €



Gefüllte Zucchini

*mit Bulgur, Tomaten, Oliven, Paprika mit
Käse überbacken an Salatbouquet*

18,50 €



Süßkartoffel-Bratling

gefüllt mit Fetakäse an Salatbouquet

18,50 €

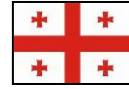


Alles aus Fluss und Meer

Marinierter Schwertfisch

mit Kartoffel-Ofengemüse dazu verschiedene Dips

28,50 €



Fisch and Chips

an Salat dazu hausgemachte Remoulade

23,50 €



Schollenfilet „Finkenwerder Art“

mit Salzkartoffel und Salat

25,50 €



Hauptakteure

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb

mit Spätzle und Salat

29,50 €



Cordon Bleu

*gefüllt mit Tomate und Mozzarella
dazu Kroketten und Salat*

23,50 €



Ungarisches Gulasch

mit Nudeln und Salat

22,50 €



Lammhüfte

dazu mit Reis gefüllte Paprika und Salat

28,50 €



Kalbsleber „Berliner Art“

mit Zwiebel und Apfel dazu Kartoffelpüree und Salat

25,50 €



Grillteller vom Lamm und Schwein

mit Djuvec Reis, Pommes frites und Salat

29,50 €



Wiener Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln und Gurkensalat dazu Preiselbeeren

27,50 €



Schweineschnitzel

mit Shrimps in heller Soße dazu Kroketten und Salat

25,50 €



Fleischspieß vom Grill

mit Pommes frites und Salat

23,50 €



Schweineschnitzel

mit Pfifferlingen in Rahmsoße dazu Kroketten und Salat

24,50 €



Rinderfiletwürfel mit Pilzen

in einer Pfeffer-Cognac-Soße
dazu Tagliatelle und ein bunter Salat

34,00 €



Der Meister Burger

saftiges Rindfleisch mit Käse überbacken, Eisbergsalat, panierte Zwiebelringe,
Tomate, Gurken, House Dip, Currysauce und Speck, dazu Pommes Frites

19,50 €

mit Ei 21,00 €



Scheunen Pfännchen

Rind-, Schwein- und Hähnchenfleisch auf Champignonsauce
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

29,50 €



Deftige Steaks vom Grill

in Aromen gebraten (Knoblauch & Rosmarin)



	Rohgewicht	
Rumpsteak	220 g	29,50 €
	300 g	39,00 €
Rinderfilet	200 g	37,00 €
	300 g	53,00 €

**Bestellen Sie für 8,50 € zusätzlich frische
Pfefferlinge in Rahm oder Butter zu Ihrem Steakgericht**

zu den Steaks servieren wir Ihnen nach Wahl:

1. Gemischter Salat, Gemüse oder Grillgemüse
2. Wedges, Crunch Pommes, Steakhause Pommes,
Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark
3. Knoblauchdip, Kräuterbutter, Pfannenzwiebeln,
Pfeffersoße oder Tomatenbutter