

Aperitif des Monats:

Glas Sekt mit Mangopüree 0,1 l 4,50

Glas alkoholfreien Sekt mit Mangopüree 0,1 l 4,50

Unsere Weinempfehlung:

South Australia 0,2 l 5,50
Thomson Estate Shiraz

Italien 0,2 l 6,20
Vinosia Falanghina

Unsere besondere Empfehlung:

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel 5,00

Kartoffelcremesuppe 5,50

Zart rosa Kalbsteak 22,80
mit glasierten Kirschtomaten
dazu reichen wir Fettuccine und Thymiansoße

Jägerschnitzel 17,80
mit frischen Pilzen, Rahmsoße, selbstgemachten Spätzle
und einem bunten Salatteller

Rumpsteak vom Grill 20,80
angerichtet mit Perlzwiebeln und Portweinsoße
dazu reichen wir Kroketten und einen Salatteller

Putenbruststeak im Knuspermantel 17,20
mit Currysoße und Früchtespieß
dazu reichen wir Reis und einen Salatteller

Rinderfilet im Speckmantel gebraten 22,50
mit Rotweinsoße, Kroketten und Gemüseteller

Schweinefilet am Stück gebraten 19,20
mit Specksoße und Krautschupfnudeln

Gorgonzola – Chili Nudeln 11,20