

Aperitif des Monats

Sekt mit schwarzem Johannisbeersirup 0,1 l 4,50
gerne auch mit alkoholfreiem Sekt

Unsere besondere Empfehlung:

Kartoffelcremesuppe 5,00

Bratklößchensuppe 4,50

Schweinefilet Robert 18,20
in Senfsauce mit Essiggurken
dazu Fettuccine und einen Salatteller

Ochsenfetzen 21,80
gebratene Rindfleischstreifen auf einer Folienkartoffel
mit Kräuterquark dazu einen Salatteller

Rinderfilet im Speckmantel gebraten 24,80
an Rotweinsauce mit Kroketten und Gemüseteller

Jägerschnitzel 17,80
mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle
dazu Rahmsauce und einen Salatteller

Gorgonzola – Chili Nudeln 9,50

Saltim – Bocca von der Pute 17,20
mit frischem Salbei und Parmaschinken an Tomatensoße
dazu Reis und einen Salatteller

Rumpsteak vom Grill 21,80
angerichtet mit Perlzwiebeln in Portweinsauce
dazu Kroketten und einen Salatteller

Kalbsteak mit glasierten Kirschtomaten 24,80
dazu Fettuccine und Thymianjus

Als Digestif empfehlen wir Ihnen Liebl Spezialitäten:

Jonagold-Apfelbrand 5,80

Wildkirsch-Chilli- Likör 4,00

Marillenbrand 5,80