

SOMMERKÜCHE

24 Stunden geschmorte Ochsenrippe

Bacon | Kartoffelstampf
Kleiner Blattsalat | Braunbiersauce

22,50 €

Dry Aged Rumpsteak

Burrata-Mozzarella | Bunte Tomaten
Rucola | Crostini

24,50 €

Lammrücken

Minze | Zitrone | Gnocchi | Tomate

23,00 €

Zanderfilet „Café de Paris“

Paprika-Melonen-Gemüse | Polenta-Taler
Basilikum | Sauce „Café de Paris“

22,00 €

Serviettenknödel mit Pfifferlinge

Salatteller

19,50 €

Carpaccio vom Lachs

gebratene Pfifferlinge | Reibeplätzchen
Salatbouquet | Kräutervinaigrette

16,50 €

Großer Salatteller

gebratenes Hähnchenfilet | Baguette

12,50 €

SOMMERMENÜ

<u>Vorspeise</u>	„Kleiner Vitaminteller“ Knackige Blattsalate Apfelspalten Pinienkerne Ziegenfrischkäse Honig	10,00 €
<u>Suppe</u>	Rote Currysuppe Linsen	5,50 €
<u>Zwischengericht</u>	Gebratenes Zanderfilet Paprika-Melonen-Gemüse Polenta-Taler Basilikum Pesto	12,50 €
<u>Hauptgang</u>	Flanksteak Gebratener grüner Spargel Pfifferlinge Steakhouse Frites	25,00 €
<u>Dessert</u>	Rhabarbertarte Baiser Orangeneis Espresso-Schokoerde	8,50 €
	Menü 5-Gang	49,50 €
	Menü 3-Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	37,50 €

Gerne servieren wir Ihnen auch jedes Gericht einzeln

KLASSIKER

Pfeffer-Filetsteak Pfifferlinge Kartoffelstampf Sommergemüse	38,50 €
Rostbraten von unseren Weiderindern Sommergemüse Kartoffelstampf	19,50 €
Wiener Kalbsschnitzel Rahmpfifferlinge Serviettenknödel	28,00 €

Meine Empfehlung

<u>Vorspeise</u>	Sommerliche Blattsalate Gebratene Pfifferlinge Crostini Oliven	12,50 €
<u>Suppe</u>	Cappuccino vom Fenchel Orange Chorizo	5,50 €
<u>Zwischengericht</u>	Pecorino-Feigenravioli Rucola Cranberries	10,00 €
<u>Hauptgang</u>	Iberico-Rückensteak Bohnen Pfifferlinge Kartoffelstampf	25,00 €
<u>Dessert</u>	Vanillemousse Erdbeeren Minze grüner Pfeffer	8,50 €
	Menü 5-Gang	49,50 €
	Menü 3-Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	37,50 €

Gerne servieren wir Ihnen auch jedes Gericht einzeln

