

Hauptgerichte:

FISCH

Zanderfilet, auf der Haut gebraten 19.50
mit feinem Gemüse an Zitronen-Kräutersauce

Atlantik Seezunge im ganzen gebraten und am Tisch tranchiert mit ButterKartoffeln 23,50
und feinem Gemüse

Steinbuttfilet mit Parmesan-Risotto, Zitronenbutter und gebutterten Gemüse 24.90

STEAKS´

Argentinisches Rumpsteak 250 g mit gebratenen Zwiebeln an Thymian Jus 21.90

für echte Kerle und harte Ladys` Dry Aged Tomerhawk Steak
für 2 Personen (beilagen nach Wahl) Preis nach Gewicht

Rip-Eye Steak vom Irischen Weide Rind 300g (beilagen nach Wahl) 24.90

Jungschweinerücken Steak 250 g an Champignon in Rahm 15.90

SCHNITZEL

Schnitzel "Wiener Art"
vom Schweinerücken mit Wildpreiselbeeren, Zitrone und Kapern-Sardellen-Nocke 12,60

Jägerschnitzel mit Champignons in Rahm 14.50

Westerschnitzel mit Gebratenen Zwiebeln und Champignons 14.90

GUT BÜRGERLICH

Schwäbischer Filettopf
Medaillons vom gut gereiftem Irischem Rinderfilet 220 g an Pfifferlingen in Rahm 22,90

Gebackene Gänsekeule mit Apfelrotkraut, Kartoffelnödel 21,90

Hausgemachte Hacksteaks mit Spiegelei und Röstzwiebeln dazu gibt es Bratkartoffeln 14.50

**Als Beilagen serviert unser Küchenteam Ihnen
Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketten, Röstinchen oder frische Rosmarinkartoffeln
sowie frisches Marktgemüse, Romanesco, Blumenkohl, Bunte Karotten und
Prinzessbohnen**

*.Als besonderes halten wir für sie
verschiedene Fisch und
Fleischsorten bereit, lassen sie sich vom
Küchenchef am Tisch von uns berat*

Heute als besonderes,

*Rosa gebratener Lammrücken mit feinen Ratatouille
und Rosmarinkartoffeln*

21.50

*Kalbs 'blankett mit Erbsenragout und
Butterkartoffeln*

17.90