Die besten Vorspeisen

nur zu jedem Hauptgericht als Vorspeise möglich

Neu!

Kartoffel-Karotten-Suppe + 5.90

Bruschetta
Drei Scheiben geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Zwiebeln und Olivenöl + 5.90

Carpaccio-Rolle
hauchdünne Rinderscheiben, mit Rucola, Grana Padano in einer Honig-Senf-Sauce eingerollt + 11.90

Garnelen all'Olio
Fünf Black Tiger Garnelen, mit Paprika und Knoblauch in Olivenöl, serviert mit Röstbrot + 11.90

Unsere Empfehlung

im November und Dezember

Halbe geröstete Ente
(ohne Knochen), serviert mit Apfel-Rotkohl, Bratensauce, dazu Kroketten 26.90

Kalbsleber
mit gebratenen Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelmus 22.90

Lammfilet mit Spinat
Lammfilet (220 g), saftig gegrillt, mit Spinat, Bratkartoffeln und Kräuterbutter 28.90

Putensteak auf Currysauce
saftiges Putensteak, überzogen mit fruchtiger Currysauce, serviert mit Basmatireis und Grillgemüse 19.90

Rotbarschfilet (200 g) auf Senfsauce
schonend gebratenes Rotbarschfilet auf Senfsauce serviert mit Spinat und Bratkartoffeln 19.90

Steak-Teller (300 g)
Rinder-, Hähnchen- und Putensteak, saftig gegrillt auf Pfefferrahmsauce, serviert mit Country-kartoffeln und Röstbrot 24.90

Schnitzel Hollandaise
paniertes Putenschnitzel mit Sauce Hollandaise, serviert mit Pfannengemüse und Kartoffelpüree 21.90

Alle Gerichte gut verpackt auch zum Mitnehmen!



Unsere Weinempfehlung

Primitivo

Doppio Passo, Salento IGT, reife Kirschen, dunkle Beeren, feine Kakao-Note

0,2 l 9.50

0,75 l 34.90