

Steaks vom Lavasteingrill

Argentinisches Angus Rind
zartes Rumpsteak ca. 200 Gramm
mit hausgemachter Kräuterbutter
und Bratkartoffeln
dazu servieren wir:

43. Princess-Bohnen
und Pfeffersauce
14.80 €

44. gemischten Salatteller
15.70 €

45. geschmorte
Zwiebeln und Speck
15.70 €

46. Garnelen (4Stück)
in Salbeinussbutter
19.70 €

rustikales aus der Kupferpfanne...

47 „Kesselmacher“
Rinder, Hühnchen, Schweinesteak
auf Sahnechampignons
mit Kartoffelkroketten
dazu Brokkoliröschen mit Mandelbutter
13.90 €

48 „Chicken and Soul“
Hähnchenfilet mit Orangenscheiben
auf Sambal-Hollandaise
dazu Rösti Taler
und Salatteller
12.70 €

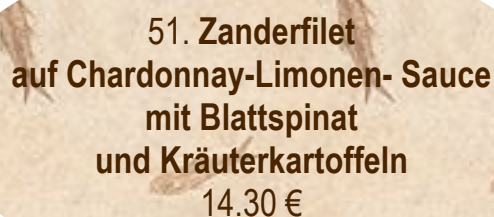
K

...aus unseren heimischen Wäldern..

49. zarter Braten
von der Hirschkeule
in Wachholderrahmsauce,
gefüllte Rotweibirne, Speckbohnen
und Kroketten
14.70 €

50. Filetmedaillons vom Harz-Reh
gegrillt in Trüffelöl
wahlweise mit Salat
oder Bratkartoffeln
16.70 €

Alle Wilderzeugnisse kommen aus hiesigen
Waldgebieten,
und wurden nach staatlichen
Hygienevorschriften verarbeitet.



51. Zanderfilet
auf Chardonnay-Limonen- Sauce
mit Blattspinat
und Kräuterkartoffeln
14.30 €