

# Unsere Empfehlungen

## *Our recommendation*

15.10. – 20.10.2018

### Vorspeisen / Starters

**GRÜNER BOHNENEINTOPF  
MIT KARTOFFELN UND KNUSPRIGEM BAUCHSPECK** 8,90 €

*GREEN BEAN STEW WITH POTATOES AND CRISPY BELLY BACON*

**STECKRÜBENEINTOPF MIT WIENER WURST** 7,90 €

*TURNIPS STEW WITH WIENER SAUSAGE*

### Hauptgänge / Main Courses

**GESCHMORTES RINDERSCHAUFELSTÜCK  
MIT BBQ-SAUCE MARINIERT, DAZU KÜRBIS-KARTOFFELSTAMPF  
UND GRÜNE BOHNEN MIT SPECK** 16,90 €

*BRAISED BEEF SHOULDER MARINATED WITH BBQ-SAUCE,  
SERVED WITH PUMPKIN – POTATO PUREE AND  
GREEN BEANS WITH BACON*

**GESCHMORTES IBERICO-SCHWEINEBÄCKCHEN IN EIGENER  
SAUCE MIT JUNGEM WIRSING IN RAHM UND KARTOFFELGRATIN** 16,90 €

*BRAISED IBERICO – PORK CHEEKS IN OWN SAUCE WITH YOUNG SAVOY  
CABBAGE IN CREAM AND POTATO GRATIN*

**PASTA "PROVOLONE" MIT HUMMERFLEISCH,  
HUMMERSCHAUM, GEBRATENEM GRÜNEM SPARGEL,  
PAPRIKA-OLIVENCRÈME UND GEHOBELTEM PARMESAN** 23,90 €

*PASTA „PROVOLONE“ WITH LOBSTER MEAT, LOBSTER FOAM,  
GREEN ASPARAGUS, PEPPER-OLIVE CRÈME AND SHAVED PARMESAN*

**ENTRECOTE VOM CHAROLAIS-RIND  
MIT „STEAKHOUSE-FRIES“, BUNTER SALATGARNITUR  
UND HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER** 28,90 €

*ENTRECOTE OF CHAROLAIS-BEEF WITH „STEAKHOUSE FRIES“,  
MIXED SALAD GARNISH AND HOMEMADE HERBS BUTTER*

### Dessert

**KÄSETELLER MIT FEIGENSENF, WEINTRAUBEN UND  
SCHWARZBROT** 8,90 €

*CHEESE PLATE WITH FIG MUSTARD, GRAPES AND BLACK BREAD*