

# Unsere Empfehlungen

## *Our recommendation*

29.10. – 03.11.2018

### Vorspeisen / Starters

**GRÜNER BOHNENEINTOPF  
MIT KARTOFFELN UND KOCHWURSTSCHIEBEN** 8,90 €  
*GREEN BEAN STEW WITH POTATOES AND SAUSAGE SLICES*

**ZIEGENKÄSEMOUSSE MIT LANDSCHINKEN,  
KÜRBIS-CHUTNEY UND BABYLEAF SALAT** 10,90 €  
*GOAT CHEESE MOUSSE WITH HAM, PUMPKIN CHUTNEY  
AND BABYLEAF SALAD*

### Hauptgänge / Main Courses

**ROTHER HERINGSSALAT MIT KNUSPRIGEN  
SPECKBRATKARTOFFELN UND SALATGARNITUR** 10,90 €  
*RED HERRING SALAD WITH CRISPY POTATOES WITH BACON  
AND A SALAD GARNISH*

**AUF DER HAUT GEBRATENES ROTBARSCHFILET  
MIT GRÜNEM SPARGEL, GEFÜLLTER PASTA, PISTAZIEN-PESTO  
UND GEHOBELTEM PARMESAN** 18,90 €  
*ON SKIN FRIED RED FISH FILLET WITH GREEN ASPARAGUS,  
FILLED PASTA PISTACHIO PESTO AND SHAVED PARMESAN*

**GESCHNETZELTES VOM RINDERFILET MIT CHAMPIGNONS,  
RAHMSAUCE, FETTUCCINE UND EINEM BEILAGENSALAT** 21,90 €  
*DICED BEEF FILLET WITH MUSHROOMS, CREAM SAUCE, FETTUCCINE  
AND A SIDE SALAD*

**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*

**ROSA GEBRATENES RINDERFILET MIT WALNUSSKRUSTE,  
ROTWEINJUS, GRÜNEN BOHNEN MIT SPECK  
UND KARTOFFELGRATIN** 29,90 €  
*MEDIUM ROASTED BEEF FILLET WITH WALNUT COVER, RED WINE JUS,  
GREEN BEANS WITH BACON AND POTATO GRATIN*

### Dessert

**KÄSETELLER MIT FEIGENSENF, WEINTRAUBEN UND  
SCHWARZBROT** 8,90 €  
*CHEESE PLATE WITH FIG MUSTARD, GRAPES AND BLACK BREAD*