

Unsere Empfehlungen

Our recommendation

11.06. -15.06.2019

Vorspeisen / Starters

SPARGELCREMESUPPE MIT LACHSTREIFEN UND CROUTONS 7,90€
ASPARAGUS SOUP WITH SALMON AND CROUTONS

**SPARGELSALAT MIT KERBELVINAIGRETTE UND
ZWEIERLEI SCHINKEN** 12,90€
*ASPARAGUS SALAD WITH CHERVIL VINAIGRETTE AND
TWO KINDS OF HAM*

Hauptgänge / Main Courses

**FRISCHER DEUTSCHER STANGENSPPARGEL
(500 G FRISCHGEWICHT) MIT SAUCE HOLLANDAISE
ODER ZERLASSENE BUTTER UND KLEINEN KARTOFFELN** 19,90€
*FRESH GERMAN ASPARAGUS (500G FRESH WEIGHT)
WITH SAUCE HOLLANDAISE OR MELTED BUTTER AND
POTATOES*

DAZU EMPFEHLEN WIR:
WE RECOMMEND IT:

ZWEIERLEI SCHINKEN 8,00€
TWO KINDS OF HAM

WIENER KALBSSCHNITZEL 11,00€
VEAL CUTLET

GEBRATENES LACHSFILET 12,00€
FRIED SALMON FILLET

RUMPSTEAKS (250G) 18,00€
RUMPSTEAKS (250G)

ENTRECOTE VOM CHAROLAIS-RIND 28,90€
**MIT „STEAKHOUSE-FRIES“, BUNTER SALATGARNITUR
UND HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER**
*ENTRECOTE OF CHAROLAIS-BEEF WITH „STEAKHOUSE FRIES“,
MIXED SALAD GARNISH AND HOMEMADE HERBS BUTTER*

Dessert

QUARKMOUSSE MIT ERDBEER-RHABABERKOMPOTT 6,90€
CREAM OF CHESSE WITH STRAWBERRY- RHUBARBCOMPOTE

**„TARTE FINE“ DÜNN GEBACKENE APFELTARTE AUF
BLÄTTERTEIG MIT VANILLEEIS UND KARAMELLSAUCE** 6,90€
*„TARTE FINE“ BAKED APPLE TARTE ON PUFF PASTRY WITH
VANILLA ICE CREAM AND CARAMEL SAUCE*