

Unsere Empfehlungen

Our recommendation

17.06. -20.06.2019

Vorspeisen / Starters

SPARGELCREMESUPPE MIT LACHSTREIFEN UND CROUTONS <i>ASPARAGUS SOUP WITH SALMON AND CROUTONS</i>	7,90€
SPARGELSALAT MIT KERBELVINAIGRETTE UND ZWEIERLEI SCHINKEN <i>ASPARAGUS SALAD WITH CHERVIL VINAIGRETTE AND TWO KINDS OF HAM</i>	12,90€

Hauptgänge / Main Courses

FRISCHER DEUTSCHER STANGENSPARGEL (500 G FRISCHGEWICHT) MIT SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENE BUTTER UND KLEINEN KARTOFFELN <i>FRESH GERMAN ASPARAGUS (500G FRESH WEIGHT) WITH SAUCE HOLLANDAISE OR MELTED BUTTER AND POTATOES</i>	19,90€
FRISCHER DEUTSCHER STANGENSPARGEL (500G) MIT ZWEIERLEI SCHINKEN UND KLEINEN KARTOFFELN, DAZU SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENE BUTTER <i>FRESH GERMAN ASPARAGUS (500G) WITH TWO KINDS OF HAM AND POTATOES, SERVED WITH SAUCE HOLLANDAISE OR MELTED BUTTER</i>	27,90€
FRISCHER DEUTSCHER STANGENSPARGEL(500G) MIT WIENER KALBSSCHNITZEL UND KLEINEN KARTOFFELN, DAZU SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENE BUTTER <i>FRESH GERMAN ASPARAGUS (500G) WITH VEAL CUTLET AND POTATOES, SERVED SAUCE HOLLANDAISE OR MELTED BUTTER</i>	30,90€
FRISCHER DEUTSCHER STANGENSPARGEL (500G) MIT LACHSFILET UND KLEINEN KARTOFFELN, DAZU SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENE BUTTER <i>FRESH GERMAN ASPARAGUS (500G) WITH FRIED SALMON FILLET AND POTATOES, SERVED SAUCE HOLLANDAISE OR MELTED BUTTER</i>	31,90€
FRISCHER DEUTSCHER STANGENSPARGEL (500G) MIT RUMPSTEAK (250G) UND KLEINEN KARTOFFELN, DAZU SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENE BUTTER <i>FRESH GERMAN ASPARAGUS (500G) WITH RUMPSTEAK (250G) AND POTATOES, SERVED WITH SAUCE HOLLANDAISE OR MELTED BUTTER</i>	37,90€
ENTRECOTE VOM CHAROLAIS-RIND MIT „STEAKHOUSE-FRIES“, BUNTER SALATGARNITUR UND HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER <i>ENTRECOTE OF CHAROLAIS-BEEF WITH „STEAKHOUSE FRIES“, MIXED SALAD GARNISH AND HOMEMADE HERBS BUTTER</i>	28,90€

Dessert

QUARKMOUSSE MIT ERDBEER-RHABARBERKOMPOTT <i>CREAM OF CHESSE WITH STRAWBERRY- RHUBARBCOMPOTE</i>	6,90€
„TARTE FINE“ DÜNN GEBACKENE ÄPFELTARTE AUF BLÄTTERTEIG MIT VANILLEEIS UND KARAMELLSAUCE <i>„TARTE FINE“ BAKED APPLE TARTE ON PUFF PASTRY WITH VANILLA ICE CREAM AND CARAMEL SAUCE</i>	6,90€

Schlemmersommer-Menü

„PARLAMENT APERITIF“

GEBACKENE SESAMGARNELE AUF AVOCADO-TOMATENMOUSSE MIT FEINEM FRISÉE UND LIMETTEN-INGWERVINAIGRETTE

*BAKED SESAME SHRIMP WITH AVOCADO TOMATO MOUSSE
WITH FINE FRISÉE AND LIME GINGER VINAIGRETTE*

CREMESÜPPCHEN VON GERÄUCHERTER PAPRIKA

CREAM SOUP OF SMOKED PAPRIKA

FILET VOM HOLSTEINER RIND MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN, PORTWEINREDUKTION, AROMATISIERTEM BLATTSPINAT UND KARTOFFELGRATIN

*FILET OF HOLSTEIN BEEF WITH ROASTED ONIONS,
PORT WINE REDUCTION, FLAVOURED LEAF SPINACH
AND POTATO GRATIN*

„TARTE FINE“ DÜNN GEBACKENE APFELTARTE AUF BLÄTTERTEIG MIT VANILLEEIS UND KARAMELLSAUCE

*„TARTE FINE“ THINLY BAKED APPLE TART ON PUFF PASTRY
WITH VANILLA ICE CREAM AND CARAMEL SAUCE*

FÜR 2 PERSONEN 69,00€