

Unsere Empfehlungen

21.01.2019- 26.01.2019

Vorspeisen

KOKOS-BLUMENKOHLSUPPE MIT FLUSSKREBSSCHWÄNZEN UND LILA BLUMENKOHLE	8,90€
DEFTIGER ERBSENEINTOPF MIT WIENER WÜRSTCHEN	9,90€
VARIATION VON RÄUCHERAAL UND NORDSEEKRABBen, MIT RÜHREI, SCHWARZBROT UND BLATTSALATEN	14,90€

Hauptgänge

ROSA GEGARTES FLANKSTEAK MIT ROTWEINJUS, BUNTEM GEMÜSE UND KARTOFFELRÖSTI	17,90€
HOLSTEINER GRÜNKOHL MIT KASSELERRÜCKEN, HERZHAFTER KOHLWURST UND SCHWEINEBACKE, DAZU LEICHT GEZUCKERTE RÖSTKARTOFFELN	19,90 €
ENTRECOTE VOM CHAROLAIS-RIND MIT „STEAKHOUSE-FRIES“, BUNTER SALATGARNITUR UND HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER	28,90 €

Dessert

VARIATION VON DUNKLER SCHOKOLADENTARTE UND ROSMARIN- HONIGPARFAIT MIT MARINIERTEN FEIGEN	8,90€
WARMER KAISERSCHMARR ´N MIT VANILLEEIS UND MANDELN	8,90€

Our recommendation

21th of January-26th of January 2019

Starters

COCONUT CAULIFLOWER SOUP WITH CRAY FISH TAILS AND PURPLE CAULIFLOWER	8,90€
HEARTY PEA STEW WITH VIENNESE SAUSAGE	9,90€
VARIATION OF SMOKED EEL WITH NORTH SEA CRABS, SCRAMBLED EGG, BLACK BREAD AND SALAD	14,90€

Main Courses

ROSÉ COOKED STEAK WITH RED WINE GRAVY, COLORFUL VEGETABLES AND POTATO RÖSTI	17,90€
HOLSTEIN KALE WITH CURED, HEARTY CABBAGE SAUSAGE WITH LIGHT SUGARED ROASTED POTATOES	19,90 €
ENTRECOTE OF CHAROLAIS-BEEF WITH „STEAKHOUSE FRIES“, MIXED SALAD GARNISH AND HOMEMADE HERBS BUTTER	28,90€

Dessert

VARIATION OF DARK CHOCOLATE TARTE AND ROSEMARY HONEY PARFAIT WITH MARINATED FIGS	8,90€
WARM KAISERSCHMARRN WITH VANILLA ICE CREAM AND ALMONDS	8,90€