

Wintersaison 2018/19

Suppe - soup

Rote Beete / Brokkoli Flan / Milchschaum 6,00€

beetroot / broccoli flan / milk foam

Currybananensuppe / Shrimps / Kroepoek 6,50€

curry banana soup / shrimps / kroepoek

Vorspeise - starter

Duo, Kalbsragout fin im Glas / Pflücksalate / Ciabatta 11,80€

veal ragout fin / salad / ciabatta

Eingelegte Auberginen / Bruschetta / Jakobsmuschel 11,50€

pickled aubergines / bruschetta / scallop

Hauptgang - main dish

Rumpsteak / Paprika-PfeffersöÙle / Dauphinkartoffeln / Schwarzwurzel **24,00€**

rump steak / black pepper and bell pepper sauce / dill potatoes / black salsify

Zanderfilet / Wurzelgemüse / Dillkartoffeln **23,50€**

pike perch fillet / root vegetables / dill potatoes

Schweinemedallions „Milanese“ / Reisnudeln / Lauch Julienne **21,50€**

pork medallions / rice noodles / leek julienne

Rehmedallions / Broccoli Flan / Schupfnudeln **25,80€**

deer medallions / broccoli flan / type of thick noodles out of potatoes, flour, eggs

Pute „Hawaii“ / KokossoÙe / Reis / Kroepoek **20,80€**

turkey / coconut sauce / rice / kroepoek

Geschmorter Kalbstafelspitz / Schupfnudeln / Wurzelgemüse **22,50€**

braised veal escalope / type of thick noodles out of potatoes, flour, eggs / root vegetables

Vegetarisch - vegetarian

Asia Wok Gemüse / Ananas-KokossoÙe / Reisnudeln **19,50€**

asia wok vegetables / ananas coconut sauce / rice noodles

Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen sie uns, wir haben dafür eine extra Karte mit Angaben der Zusatzstoffe