



Menü

Abholzeiten Donnerstag bis Sonntag 17 – 20 Uhr
Samstag & Sonntag auch 11- 14 Uhr
Telefonische Vorbestellung unter 09371 – 2663

Tatar vom Thunfisch
Kräutersalat | Wakame

Kartoffelsuppe frischer Wintertrüffel -

Rinderfiletstreifen
buntes Gemüse | Nudeln | Whiskeysauce
oder

Frischer Lachs
Blattspinat | Nudeln | Sektsauce

Zweierlei Mousse au Chocolat mit Macha Schnitte

4-Gang-Menü 46,00 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 39,00 €

3-Gang-Menü mit Suppe 34,00

Pro Person

Speisenkarte „to go“

Kokos Currysuppe mit gebackener Garnele	Euro	5,50
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage	„	5,50
Beilagensalat	“	4,50
Carpaccio vom Rinderfilet Limonenvinaigrette Parmesan	„	12,50
Jakobsmuschel Riesengarnele gebraten auf Risotto buntem Gemüse Kürbis	„	16,00
VEGAN: Thai Green Curry Reis	“	14,50
Thai Green Curry Reis Maishähnchen		16,50
Bunte Salatplatte der Saison mit Hausdressing wahlweise mit	„	9,00
-Lendenspitzen Champignons in Kräuterrahm	„	13,80
-Zanderfilets in Bierteig gebacken & Curry Dip	„	13,80
-gebratenen Riesengarnelen	„	18,00
Königsberger Klopse Reis buntes Gemüse	„	16,50
Kalbsleber „Berliner Art“ Apfelscheiben karamellisiert gedünstete Zwiebeln Kartoffelpüree	„	16,50
Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsoße Waldpilzen Preiselbeeren Kartoffelknödel Rotkohl	„	18,50
Medaillons vom Schweinelendchen frischen Champignons in Rahmsoße Spätzle Salat	„	17,50
Cordon bleu vom Schweinerücken paniert Pommes frites Salat	„	17,50
Steak vom argentinischen Angus Roastbeef (250gr.) Pfeffersoße hausgemachte Kartoffelkroquetten Salat	“	23,00
½ Ente mit Apfel und Maronen Kartoffelknödel Rotkohl	„	22,00
Skrei (Winterkabeljau) gebraten Gemüsenudeln Hummersauce	„	24,00
Tiramisu im Glas	“	7,00
Mousse von zweierlei Valrhona Schokolade Himbeeren	„	7,00