

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe 8,50

Mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Bandnudeln mit Trüffeln 13,50

Mit Petersilie, Parmesan und frisch gehobelten Trüffeln

Feldsalat 8,90

mit Honig-Senfdressing, Speck und Thymian-Croutons

Salatteller 17,90

bunte Salate der Saison mit Dijon-Senf-Dressing,
Rucola, Parmesan, saftigen Mangos, Knoblauchbrot
und gebratenen Garnelen

Rote-Bete-Carpaccio 11,50

Mit gratiniertem Ziegenkäse, Salatbouquet, Pinienkernen
und Walnüssen

Speisekarte

Gänsebrust	27,90
Klassisch mit Apfelblaukraut, Klößen und Soße	
Knusprige Hähnchenschnitzel	21,-
In Panko-Parmesan-Panade, dazu Kartoffelgratin und ein Beilagensalat	
Boeuf Bourguignon	22,-
In Rotwein geschmorte Rinderschulter mit Kartoffelpüree, glasierten Möhren und Perlzwiebeln	
Bandnudeln mit Trüffeln	25,50
Mit Petersilie, Parmesan und frisch gehobelten Trüffeln	
Rinderfiletspitzen	22,50
Mit buntem Gemüse, Rösti und Currysoße	
Seafood-Pasta	26,-
Nudeln mit cremige Zitronensoße, Jakobsmuschel, Garnele, Fischfilet, Tomaten, Zuckerschoten, Petersilienöl	
3 Kleine Steaks	26,50
Vom Rinderfilet mit Portweinssoße, Gemüse und Kartoffelgratin	
Bandnudeln (vegetarisch)	18,50
Mit Gemüse, Currysoße, Parmesan und Rukola	

Steak-Karte

Bei uns steht Erfahrung und Qualität an erster Stelle.
Alle unsere Steaks werden für Sie frisch auf einem Lavasteingrill zubereitet, wir verwenden die beste Premium Fleischqualität.

Rumpsteak	250g	26,50
Lady Filetsteak	160g	22,50
Filetsteak	200g	29,50
Rib-Eye-Steak	300g	29,00
Putensteak	200g	15,50

Die Grammzahl unserer Steaks bezieht sich auf das Rohgewicht.
Zu jedem Steak servieren wir Kräuterbutter und zwei Steaksaucen.

Wie sollen wir Ihr Fleisch grillen?
Englisch, Medium oder Rosa

Beilagen für die Steaks

Portion mediterranes Gemüse	7,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,50
Knoblauchbrot, frisch aus dem Ofen	6,60
Portion Rosmarin-Kartoffelspalten	6,50
Kleiner Salatteller	7,20