

Mittagsangebot

Vorspeisen/Starters €

Salat vom Tafelspitz mit Apfel Balsamico Vinaigrette
Salad of prime boiled beef with apple balsamic vinaigrette 9,50

Gratinierter Stangenspargel mit Appfenzeller
Asparagus 'au gratin' with 'Appenzeller' cheese 10,50

Lachs Tatar mit Kapernbeeren, Sardelle
und geröstetem Ciabatta
Salmon tartar with anchovy, capers and roasted ciabatta 11,00

Hauptgänge/Main Course

Senfeier mit Blattspinat und Butterkartoffeln
Mustard eggs with leaf spinach and butter potatoes 10,50

Gebackene Maispoularde mit Tomaten-Kartoffelsalat
Baked corn poularde with tomato-potato salad 13,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Gratinkartoffeln
Fried beef and onions in gravry with potatoes 'au gratin' 14,50

Dessert

Erdbeer-Joghurt Törtchen mit Erdbeeren und Kokos Eis Creme
Strawberry yoghurt cake with strawberries
and coconut ice cream 7,00

2-Gänge-Menü nach Wahl/ 2 course Menu 15,50

3-Gänge-Menü nach Wahl/ 3 course Menu 19,50

Vorspeisen/Zwischengänge/Suppen €

Black Angus Burger mit BBQ Sauce und Cole Slaw
Black Angus burger with bbq sauce and cole slaw 8,50

Sashimi vom Fjord Lachs mit asiatischem Salat
Sashimi of salmon with Asian salad 14,50

Cremesuppe von Sherrytomaten mit Ofentomaten
Creamysoup of sherry tomatoes with baked tomatoes 7,50

Hauptgänge

Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem
Pellkartoffelsalat
Escalope of veal with lukewarm potato salad klein/small 14,50
groß/big 18,50

Beelitzer Stangenspargel / Asparagus

Beelitzer Stangenspargel mit Grenaille Kartoffeln und Sauce
Hollandaise 13,50
Asparagus with grenaille potatoes and sc. hollandaise

dazu wahlweise:

Arg.Rumpsteak / Rumpsteak 18,00
Lachstranche / Filet of salmon 17,00
Rinderfilet / Filet of beef 22,00
Wiener Schnitzel / Escalope of veal 11,00

Dessert

Himbeersorbet mit Winzersekt rosé 9,00
Sorbet of raspberry with sparkling wine rosé

Terzetto vom Dessert 10,00
Terzetto of dessert