"Unsere Empfehlungen der Woche"

Kraftbrühe vom Tafelspitz, mit Fleisch- Gemüseeinlage	6 ,30
Waldpilz-Cremesuppe mit Schmand verfeinert	6,80
Kürbiscreme dekoriert mit creme fraîche und geröstetem Speck	6,90
Zarte Lammfilets im Knusper-Mantel auf einem Bouquet von Blattsalaten mit Balsamico Dressing und Thymiansauce	13,90
½ Dutzend Weinbergschnecken mit unserer Kräuterbutter überbacken, anbei Baguette	12,10
6 Seawater-Garnelen im Keramik Pfännchen mit unserer Kräuterbutter überbacken, anbei Baguette	13,20
Kartoffel-Spinatgratin saftiges Kartoffelgratin mit jungem Blattspinat und Käse überbacken	13,50
Herzhaftes Steckrüben-Mus mit Möhren und Kartoffelwürfel verfeinert, dazu eine knackige Kohlwurst & Kassler	14,50
Högersdorfer Fischteller drei gebratene Fischfilets der Saison & einer Riesengarnele mit Zitronen-Butter angerichtet auf Wirsingkohl anbei Bratkartoffeln	22,90
Zanderfilet im Speck-Mantel gebraten auf Rahmwirsing dazu knusprige Bratkartoffeln	22,90
Lachsfilet unter der Kartoffelkruste auf pikantem Spinat mit Zwiebeln und französischer Dijon-Senf-Soße	24,00
frische Pfifferlinge	
mit Speck und Zwiebeln gebraten oder in Rahmsauce serviert	
mit hausgemachtem Kartoffelpüree	19,50
verfeinert mit Kräuter-Rührei	20,90
oder eine gebratene Lachsschnitte oder zwei gebratene Schweinefilet-Medaillons	26,90 27,90
	,>>
zart rosa gebraten Roastbeef vom Argentinischem Rindrücken, dazu servieren wir unsere Speck-Bratkartoffeln und hausgemachte Remouladensoße	20,50
Gebratene Geflügelleber Berliner Art	
mit Zwiebeln und Apfelringen frisch aus der Pfanne	
und hausgemachtem Kartoffelpüree	20,10
Schweine-Filet mit Backpflaume im Speckmantel gebraten auf Kenia Bohnen und Mandelbällchen, an einer Portweinsauce	22,50
Herzhaftes Argentinisches Rumpsteak	
mit Zwiebeln und frischen Champignons aus der Pfanne	
Kräuterbutter und deftigen Bratkartoffeln	24,70
Lammrücken, rosa gebraten mit einer feinen Kräuterkruste überzogen,	26.22
dazu Thymiansoße, Kenia-Bohnen und überbackene Sahnekartoffeln	26,30