„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*

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*

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*

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*

Grillteller nach Art des Küchenchefs *Medaillons vom Rind, Schwein und Hühnchen*
mit verschiedenen Hollandaise-Soßen überzogen und ein pochiertes Ei,
frische Champignons, Blumenkohl, eine Grilltomate und Kartoffel-Kroketten *24,50*

Herzhaftes Argentinisches Rumpsteak
mit Zwiebeln und frischen Champignons aus der Pfanne
Kräuterbutter und deftigen Bratkartoffeln *24,70*

zart geschmorte Damkalbs-Keule *an Wacholderrahmsauce,*
mit einem Preiselbeer-Pfirsich, Apfel-Rotkohl
und Mandelbällchen *25,60*

halbe Flugente knusprig aus dem Ofen
servieren wir mit Rahmsauce, Apfel-Rotkohl und Petersilienkartoffeln *29,90*

Sehr geehrte Gäste, gerne können wir Ihnen Speisen, die Sie nicht mehr schaffen zu verzehren, einpacken.
Bitte haben Sie aber dafür Verständnis, das wir pro Packung 0,50 Cent für Material und Steuern berechnen müssen.
Haben Sie fragen zur Allergie- oder Zusatzstoff- Kennzeichnung, wenden sie sich bitte an einen unserer Servicemitarbeiter