

„Unsere Empfehlungen der Woche“

Kraftbrühe vom Tafelspitz, mit Fleisch- Gemüseeinlage	6,30
Waldpilz-Cremesuppe mit Schmand verfeinert	6,80
Ziegenkäse im Speckmantel gebacken auf einer Salatvariation aus verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomate, ofenwarmem Baguette und Butter	10,90
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
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
Högersdorfer Fischteller drei gebratene Fischfilets der Saison & einer Riesengarnele mit Zitronen-Butter angerichtet auf Wirsingkohl anbei Bratkartoffeln	22,90

„der erste frische deutsche Spargel“

mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise & Petersilien-Kartoffeln	19,50
wahlweise mit Schinken	23,90
oder mit einer gebratenen Lachsschnitte	25,50
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
saftiger Tafelspitz vom Rind mit einer Meerrettichsauce, Rahmwirsing & Bouillon-Kartoffeln	22,50
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	22,90
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, dazu Thymiansoße, Kenia-Bohnen und überbackene Sahnekartoffeln	26,30
im Kräutersud geschmorte Lammkeule mit unserer Thymian-Sauce, Ratatouille-Gemüse und Röstini Taler	23,60