



„Unsere Empfehlungen der Woche“

Kraftbrühe vom Tafelspitz , mit Fleisch- Gemüseeinlage	5,50
Waldpilz-Cremesuppe mit Schmand verfeinert	5,90
Ziegenkäse im Speckmantel gebacken auf einer Salatvariation aus verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomate, ofenwarmem Baguette und Butter	9,50
½ Dutzend Weinbergschnecken mit unserer Kräuterbutter überbacken, anbei Baguette	10,50
6 Seawater-Garnelen im Keramik Pfännchen mit unserer Kräuterbutter überbacken, anbei Baguette	11,50
Zanderfilet im Speck-Mantel gebraten auf Rahmwirsing dazu knusprige Bratkartoffeln	19,90
Lachsfilet unter der Kartoffelkruste auf pikantem Spinat mit Zwiebeln und französischer Dijon-Senf-Soße	20,90
Högersdorfer Fischteller drei gebratene Fischfilets der Saison & einer Riesengarnele mit Zitronen-Butter angerichtet auf Wirsing Kohl anbei Bratkartoffeln	19,90
zart rosa gebraten Roastbeef vom Argentinischem Rinderücken , dazu servieren wir unsere Speck-Bratkartoffeln und hausgemachte Remouladensoße	19,50
Gebratene Geflügelleber Berliner Art mit Zwiebeln und Apfelingeln frisch aus der Pfanne und hausgemachtem Kartoffelpüree	17,50
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	19,90
Herzhaftes Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln und frischen Champignons aus der Pfanne Kräuterbutter und deftigen Bratkartoffeln	21,50
Rumpsteak Strindberg mit einer Schalotten-Senf hollandaise überbacken dazu einen Eisberg Salat und Wedges-Kartoffeln	21,50
Lammrücken, rosa gebraten mit einer feinen Kräuterkruste überzogen, dazu Thymiansoße außerdem Kenia-Bohnen und überbackene Sahnekartoffeln	22,90
Hasenrückenfilet zart rosa gebraten , dazu einen Pfirsich mit Preiselbeeren, Speck-Rosenkohl und Mandelbällchen	