

Empfehlungen des Küchenchefs

Suppen

- 6739 Karotten-Ingwersuppe mit Sahnehaube und Croûtons** 4,50 €
- 6740 Rinderkraftbrühe mit Gemüse-Brunoise und Flädle** 4,50 €

Fisch

- 6742 Überkrustetes Lachsfilet** 18,50 €
mit Kartoffeln auf Schmorgurken und Crème fraîche
- 6743 Wolfsbarschfilet** 18,50 €
auf warmen Bohnen-Tomatensalat mit Kräuternudeln

Fleisch

- 6744 Medallions vom Schweinefilet auf Rahm-Champignons** 18,50 €
mit Gemüse garnitur und Krokette
- 6745 Gegrilltes Roastbeef an Pfeffer-Rahm** 22,50 €
mit glasiertem Gemüse und Kartoffel-Rösti
- 6746 Überbackener Schweinerücken mit Tomaten und Käse** 16,50 €
auf Kräuter-Zucchini und Butter-Nudeln
- 6351 Deftiger Grünkohl** 11,90 €
mit Mettendchen, Kasseler und Petersilienkartoffeln
- 6271 Geschmorte Gänsekeule** 20,90 €
in Orangenjus mit Rotkohl und Kartoffelknödel
- 6723 Geschmorte Ente mit Brust und Keule** 19,90 €
an Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
- 6747 Feines Wildragout in Preiselbeer-Rahm** 17,50 €
mit Rotkohl und Butter-Spätzle

Dessert

- 6579 Gefüllter Bratapfel mit Rum-Rosinen und Marzipan** 5,50 €
auf Zimt-Vanille-Sauce und Nuss-Eis