



Hauptgerichte

*Hühnerbrustfilet natur gebraten
in Curry - Cocosmilchsoße
Curcuma – Ananas - gebratene Banane
Basmatireis mit Mandeln
€ 19.50, klein € 15.80*

*Gegrilltes Putenbrustschnitzel,
frische Pilze in Kräuterrahmsoße,
Kroketten, Butterspätzle, Salatteller
€ 19.80, klein € 15.80*

*Grillplatte
mit Rinderlendensteak, Schweinefilet und Putenbrust
Grilltomate, Bratkartoffeln mit Speck- und Zwiebeln
Barbecue Sauce, Kräuterbutter
Salatteller
€ 24.50, klein € 19.80*

*Wiener Schnitzel von der Kalbslende (160 g)
in der Pfanne gebacken mit Preiselbeeren
hausgemachter Kartoffel - Gurkensalat
€ 24.80, klein € 19.50*

*Lendensteak vom Argentinischen Getreide – Rind (ca. 200g)
Pfefferrahmsoße, Kartoffelgratin
Salatteller
€ 29.80, klein € 24.80*

*Filetsteak vom Premium Jungbullenfilet (ca.200g)
Kräuterbutter, Folienkartoffel, Creme fraiche
großer Salatteller
€ 34.50, klein € 26.50 (ca. 150g)*

*Rosa gebratene Kalbsfilet-Medaillons
Trüffelrahmsoße
frisch gehobelter italienischer Trüffel
Tagliatelle, buntes Gemüse
€ 36.80, klein € 29.80*

Weinempfehlung zum Rind:

*Rotwein: 2015er Tarón Crianza
Rioja Tempranillo, feine Struktur, würzig, DOC, Sapnien
0,1l € 6.50, 0,2l € 10.00, 0,75l € 34.00*

