



## Hauptgerichte

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

*Gegrilltes Putenbrustschnitzel,  
mit Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße  
Kartoffelgratin, Kroketten, Salatteller  
€ 22.80, klein € 18.50*

*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 Maredorind (ca. 200g)  
geröstete Pfifferlinge, Kartoffelgratin,  
Paprika Dip, Salatteller  
€ 29.50, klein € 24.80*

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

*Rosa gebratene Kalbsfilet-Medaillons  
Trüffelrahmsoße, frisch gehobelter italienischer Trüffel  
Buttergemüse, Tagliatelle  
€ 36.50, klein € 29.80*

### Weinempfehlung zum Rind:

*Rotwein: 2015er Tarón Crianza  
Rioja Tempranillo, feine Struktur, würzig, DOC, Sapnien  
0,1l € 6.50, 0,25l € 12.00, 0,75l € 34.00*

