

Menu der Woche

Freitag, 11. Februar 2022

Fenchel-Mangosalat oder Sauerkrautsuppe

Menu 1 23.50
Bramata Mais Gnocchis auf Ratatouille

Menu 2 28.50
Lammentrecôte mit einer Kräuterkruste
Rotweinsrisotto und Speck-Bohnen

Menu 3 36.50
Gebratener Heilbutt mit Pommerysensaft
Ebly mit Rotkabis, Mostbröcklistreifen und Federkohl, Rübepüree

Klassiker

Gemischter Salat 10.50

Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons
Ei und Datteln 14.50

Gemüsesuppe mit rotem Curry (vegan) Kokosmilch und Zitronengras 9.50

Rinder Carpaccio mit Mesclun, Cranberry Kompott
gebratener Entenleber und Belper Knolle 24.50

Kalbs-Cordonbleu (CH) mit Pommes frites und Gemüse 43.50

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 45.50

Rindsfilet (IRL) mit einer Markbeinkruste und Markbein
Kartoffelgratin und Gemüse 51.50

«Suure Mocke» vom Biohof Scheibler
mit Kartoffelstock und Gemüse 39.50

Entrecôte vom Biohof Scheibler, Béarnaise Sauce
Kartoffelgratin und Gemüse 49.50

Seetaler Kalbskotelett (ca. 350g) mit Zitronen-Thymian Butter
Pommes frites und Blattspinat 65.00

Pochiertes Seezungen-Lachsrollchen mit Hummerbittersauce
auf einem Lauch- Shiitakebeet und Safranreis 49.50

Gebackene Aubergine mit Pastinakenpüree (vegan)
Flageolet-Bohnen, junge Rübli und Peperonisalsa 33.50