

Kulinarischer Kalender 09.08. – 20.08.2017
„Rendezvous mit Steaks und Erdäpfeln“

Vorspeise und Suppen

Kartoffel-Carpaccio mit gebratenen Pfifferlingen, Rukola und Parmesan, veredelt mit Trüffelöl	9,50 €
Kartoffel-Cremesuppe mit Frühlingszwiebeln und Creme fraîche	4,50 €
Wildkraftbrühe mit Kartoffel-Speck-Kräuterstrudel ⁽⁴⁾	5,20 €

Hauptgerichte

Pfifferlinge und Champignons mit Zwiebeln und Zucchini in Olivenöl gebraten mit Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella und einer gefüllten Ofenkartoffel	11,80 €
...mit einem Schweinerückensteak (200g)	14,50 €
...mit argentinischen Rinderhüft-Steaks (250 g)	21,50 €
...mit Medaillons vom Rehrücken (180g)	24,50 €
...mit Filet vom Kabeljau (180g)	18,00 €
Würfel vom Rinderfilet (180g) in Rotwein-Schalotten-Soße mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse in Rahm und Berner Speck-Rösti ⁽⁴⁾	19,90 €
„Surf and Turf“ – Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten mit Rinderfiletsteak (180g) in Buttersoße „Café de Paris“, dazu Bohnen-Paprika-Gemüse und Kartoffel-Gratin	26,00 €
Hacksteak vom Zanderfilet pikant gewürzt mit Pfifferlingen in Kräuterrahm, Kartoffelgebäck und einem gemischtem Salat	17,50 €

Dessert

Süße Kartoffel-Schupfnudeln in Butterbrösel gebraten mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	6,80 €
--	--------

Liebe Freunde, liebe Gäste,

vom 21.08. – 12.09.2017 sind wir im Betriebsurlaub.
Ab Mittwoch, den 13.09. starten wir dann bestens erholt kulinarisch mit
„Kürbisgenuss im Spätsommer“.