

## Vegetarisch

**Tomaten-Fregula sarda mit panierten, frittierten Blumenkohlröschen, gebratenen Champignons und Zucchini, gehobelter Parmesan** 25.00\*  
(fregula sarda ist eine sardische Pasta und wird wie ein Risotto zubereitet) **V**  
Fregula sarda (pasta) / chou-fleur pané et frits / champignons / courgettes / parmesan

## Der Küchenchef ∞

**Zanderfilet auf der Haut gebraten / Gutedelsauce** <sup>B, E, F</sup> / 38.00  
**Blattspinat / geschwenkte, kleine Kartoffeln**  
Filet de sandre grillé / Sauce au vin blanc /  
épinards fraîche / Pommes de terre sautée au beurre

**Argentinisches Rumpsteak natur gebraten /** 39.00  
**Kräuterbutter oder Pfeffersauce /**  
**Saisonales Gemüse <sup>B</sup> / Pommes frites**  
Rumpsteak / Beurre aux fines herbes ou sauce au poivre /  
Légumes du Marché / frites

**Ossobuco - sanft geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe -** 29.00  
**mediterranes Gemüse / Risotto**  
Osso buco – cuisson tendre au four / légumes méditerranée / Risotto

**Lammrücken rosa gebraten / Kräuterkruste / Rosmarinjus** 38.00  
**mediterranes Gemüse / Hausgemachte Krokette**  
Selle d'agneau en croûte d'herbes rose et tendre à l'intérieur / Jus au romarin /  
Légumes méditerranée / Croquettes de pommes de terre

## Unsere Weinempfehlung

**2021er Chardonnay, trocken 'Premium'** 0.1 7.00

Winzergenossenschaft Britzigen (A 13,2/ GS 6,1/ Rz 2,3)

Goldgelbene Farbe, komplexe Struktur. Feine Noten von exotischen Früchten, dezente kernige Note verleihen diesem Premium-Wein eine komplexe und vielschichtige Struktur.