

Empfehlungen des Küchenchef

Zanderfilet auf der Haut - 37.-

Beure blanc ^{B, E, F} | **Blattspinat** | **Kartoffeln**

Filet de sandre grillé | Sauce au beurre blanc |
épinards | pommes de terre

'Osso Buco' - Geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe ♥ - 33.-

kräftige Sauce | **Saisonales Gemüse** ^{B, E, 10} | **Knöpfe** ^{C, E}

Jarret de veau cuisson tendre au four |
Sauce au vin rouge | bouquet des légumes | knepfle fait maison

Feiner Hirschragout - 34.-

Preiselbeerbirne | **Rotkraut und Maronen** | **Knöpfe** ^{C, E}

Ragout de cerf | Poire farcie d'airelles rouges | Choux rouges aux
marrons | Knepfle fait maison

Lammhüfte rosa gebraten ♥ - 35.-

mit Rosmarinjus | **Blattspinat** | **Kartoffelgratin**

Noix d'agneau cuisson rose tendre | Jus au romarin |
Épinards | Gratin de pommes de terre

Zarte, knusprige Barbarie Entenkeule - 28.-

Orangen-Vanillesauce ^{B, E, F} | **Rotkraut mit Maronen** | **Kartoffelknödel**

Cuisse de canard de Barbarie cuisson tendre et crisper | Sauce à
l'orange-vanille | Choux rouges aux marrons | Quenelles de pommes de
terre

Argentinisches Rumpsteak 230 g ♥ - 39.-

Pfeffersauce ^{E, F} oder **Kräuterbutter** ^B

Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} | **Pommes**

Rumsteak de bœuf grillé 230 g | Sauce au poivre ou beurre aux fines
herbes | bouquet des légumes | frites

♥ niedrige Gartemperatur x längere Garzeit = mehr Genuss

Die mit **V*** markierten Gerichte sind **vegetarisch!**