

Markgräfler Spargel (400g aus der Region) - 34.- V

frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise |

leicht angebratene Kartoffeln oder fluffige Kratzete

Assiette d'asperges servi avec Sauce Hollandaise fouettée à la main |
pommes de terre ou Kratzete

Wahlweise | par choix

Kleines Kalbsschnitzel paniert oder natur gebraten (140 g) 15.-

Petite escalope de veau panée ou grillée

Gemischter Schinken roh und gekocht (80 g) 12.50

Assiette de jambon cru et cuit

Handwerk

Zwei Panierte Schweineschnitzel ^{C, E} | Pommes frites - 21.50

L'escalope de porc panée | frites

klein - 19.50

Schweine Spare-Ribs hauseigene BBQ-Marinade - 25.-

Curry-Barbecue Sauce | Pommes frites

Spare Ribs de porc | Curry-Barbecue sauce fait maison | frites

Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art' - 26.50

(Champignonsauce mit Rohschinken ^{B, E, F, 10}) | Knöpfle ^{C, E}

L'escalope de porc rôti | sauce aux champignons et jambon cru |
knepfle fait maison

Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} - 21.50

Balsamico-Portweinjus | Bratkartoffeln

Foie d'bœuf émince | jus au vinaigre balsamique et porto |
pommes de terre

½ Hähnchen 500-550g Nach Art des Hauses | Pommes frites - 21.50

½ Knoblauch-Hähnchen 500-550g | Pommes frites - 22.50

½ Poulet (ou à l'ail) avec frites

Wiener Schnitzel ^{C, E} (vom Kalb) | Pommes frites - 30.-

L'escalope de veau viennoise | frites

klein - 26.-