

Suppen

Currycremesuppe
mit Poulardenstreifen
und gemalter Pesto

6,50 €

Zwiebelconsommé
unter der gratinierten Weißbrothaube

6,00 €

Vorspeisen

Gebratene Riesengarnelen
an karamellisierten Kürbisspalten,
herzhaften Beluga Linsen
und einem Topping von Kichererbsencrumbles

12,90 €

Carpaccio von roter Beete
mit warmen Ziegenkäse
und einem herbstlichen Blattsalat

12,00 €

Hauptgang

Original Wiener Schnitzel
vom Kalb
mit Gurkensalat und Lyoner Kartoffeln

20,50 €

Gebratenes Rumpsteak mit Salsa,
dazu Bohnenbouquets,
Pellkartoffeln und Kräuterquark

20,50 €

Schweineschnitzel „Böhmische Art“
mit Röstzwiebeln und Spiegelei,
dazu Lyoner Kartoffeln und gemischter Salat

15,50 €

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterkruste
auf Pernod-Limonen-Sauce,
dazu Marktgemüse,

Pellkartoffeln und Kräuterquark

21,50 €

I -20

I -20

Vegetarisch

*Im Ofen gebackene Paprika
mit Quinoa-Tofu-Füllung auf Tomatensalsa,
dazu gebratenes Gemüse
und eine Pellkartoffel mit Kräuterquark*
14,90 €

*Falaffelburger mit erfrischendem Minzschaum
und knackigem Salat,
dazu Steakhousepommes*
15,00 €

Dessert

*Hausgemachtes Parfait
von der salzigen Macadamianuss,
dazu Pflaumenkompott
aus hauseigenen Früchten*
6,80 €

*Hausgemachte Cheesecake mit fruchtigem
Beerenkompott und einer Kugel Vanilleeis*
7,50 €

Guten 
Appetit

1 - 20