

Hauptgerichte

<i>Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Oregano – Kartoffeln</i>	<i>18,80</i>
<i>Gebratene Kalbsnieren mit Rauchfleisch und Röstzwiebeln an Dijon – Senfsauce ⁽⁴⁾</i>	<i>19,50</i>
<i>Spanferkel – Rückensteaks mit Schalotten – Kruste an Calvados – Pfefferrahm ⁽¹⁾</i>	<i>19,80</i>
<i>Gebratene Barbarie – Entenbrust und Gänseleber mit Garten – Grünkohl und Estragonjus ⁽¹⁾</i>	<i>20,90</i>
<i>Argentinisches Angus – Entrecôte mit Saisonpilze <u>oder</u> Röstzwiebeln ^(2,4)</i>	<i>21,90</i>
<i>Rosa gebratenes Lamm – Nüsschen unter einer Gartenkräuter – Kruste mit Wirsing – Gemüse und Balsamicojus ^(1,2,4)</i>	<i>23,20</i>
<i>Tournedos vom argentinischen Angus – Filet mit Scampi und Basilikum – Schaum gratiniert an gebratenem provenzalischem Gemüse ⁽²⁾</i>	<i>24,90</i>