

Saisonkarte

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit gebratenen Jakobsmuscheln <i>Balsamico, Kräuterbaguette</i>	15,00 Euro
Gebackener Schafskäse <i>mit Pesto und Rucola auf Tomatencarpaccio</i>	9,00 Euro
Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis <i>mit Sahnehaube und Kürbiskernöl</i>	5,50 Euro

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt serviert) <i>Remoulade, Bratkartoffeln, Salatgarnitur</i>	18,50 Euro
Gänsebraten nach Großmutter's Art <i>gefüllter Bratapfel mit Rosinen und Mandeln Oreganojus, Rotkohl, Kartoffelklöße</i>	25,50 Euro
Grillteller <i>3 kleine Steaks, Nürnberger Rostbratwurst Tomatenreis, Krautsalat, Fetakäse</i>	17,50 Euro
Medaillons vom Hirschrücken <i>Cassisjus, Mandelbirne, Pfifferlinge, Brüsseler Röschen Kartoffelkrapfen</i>	25,50 Euro
Grünkohl <i>mit Bregenwurst und Kasseler, Salzkartoffeln</i>	12,50 Euro
Lammkarree unter der Kräuterkruste <i>Rosmarinjus, grüne Bohnen, Kartoffelgratin</i>	19,50 Euro
Filetsteak vom Black Angus Rind <i>Pfefferrahmsauce, Pommes frites, Salatteller</i>	27,50 Euro

für 2 Personen:

„Chateau Briand“ 480g Rinderfilet <i>-medium gebraten- Sc. Cafe de Paris, Pfeffersauce, glasiertes Marktgemüse, Kartoffelvariation, Salatteller</i>	pro Person 32,00 Euro
---	----------------------------------