

Saisonkarte

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit gebratenen Riesengarnelen <i>Balsamico, Kräuterbaguette</i>	15,00 Euro
Gebackener Schafskäse <i>mit Pesto und Rucola auf Tomatencarpaccio</i>	9,00 Euro
Kartoffelcremesuppe <i>mit Sahnehaube und Lachsstreifen</i>	5,50 Euro
Schaumsüppchen von Steinpilzen <i>mit Sahnehaube und Croutons</i>	5,50 Euro

Hauptgerichte

Skreifilet <i>Winterkabeljau, Hummerschaumsauce Blattspinat, Wildreistimbale</i>	20,50 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
Lammkarree unter der Kräuterkruste <i>Rosmarinjus, grüne Bohnen, Kartoffelgratin</i>	23,00 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
---	----------------------------------