

TAGESKARTE

SAMSTAG



MENÜ I

Frittatensuppe

(A, C, G, L, M)

clear soup with herb pancake stripes

Piccata Milanese

mit Ei und Parmesan gebackenes Schnitzel
vom Schwein auf Tomatenspaghetti
und Beilagensalat

(A, C, E, F, G, L, M, N)

Piccata Milanese

*escalope of pork baked with egg and parmesan,
tomato spaghetti and mixed salad*

€ 22,20

MENÜ II

Frittatensuppe

(A, C, G, L, M)

clear soup with herb pancake stripes

Cordon bleu „Jäger Art“

Gebackenes Schweineschnitzel mit Speck,
Pilzen, Zwiebel und Käse gefüllt, serviert mit
Bratkartoffeln und Preiselbeeren

(A, C, E, F, G, L, M, N)

*cordon bleu - baked escalope of pork
stuffed with bacon, mushrooms, onion and cheese,
served with roasted potatoes and cranberries*

€ 22,90

TAGESEMPFEHLUNG:

Steinpilzrahmschnitzel

serviert mit Kräuterspätzle
und einem Beilagensalat

*escalope of pork with porcini cream - served with herb spaetzle
and mixed salad*

€ 21,90

Wildragout mit Steinpilzen

serviert mit Rotkraut, Kroketten und Preiselbeeren

venison ragout - with porcini

served with red cabbage, croquettes and cranberries

€ 19,70

Center Cut – Rinderfilet 1000 gr.

Ideal für 2 - 4 Personen oder sehr hungrige!

Wir servieren dieses Gusto-Stück mit 4 Beilagen Ihrer Wahl.

center cut – beef fillet 1000 gr. for 2 - 4 people!

We serve this piece with 4 side dishes of your choice.

€ 149,00

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN:

Fondue „Chinoise“

pro Person

€ 27,00

Fleischfondue mit Kraftsuppe, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch,

Beilagen: Pommes frites, Ofenkartoffel, Mischgemüse, verschiedene Saucen

meat fondue - with clear soup, beef, chicken, pork

side dishes: french fries, baked potatoes, mixed vegetables, different sauces

Käsefondue

pro Person

€ 27,00

Käsefondue mit einem Schuss Kirschwasser verfeinert

Beilagen: Kartoffeln, knuspriges Brot, Früchte

cheese fondue - refined with a dash of cherry water

side dishes: potatoes, bread, fruits