

Hausbar Specials

Vorspeisen

Hühnersalat in Ingwer-Honig Vinaigrette und geröstetem Brot
(Chickensalad with ginger honey dressing and bread)

10,50 €

Jakobsmuscheln an asiatischem Mangoldsalat und Baconchips
(scallops topped on chardsalad with baconchips)

12,50 €

Suppen

Sellerie Consommè mit Waldpilztempura
(clear sellerie soup with baked mushrooms)

4,50 €

Pasta & Co

Penne Salsiccia mit Brokkoli und Cashewkernen
(noodles with sausage, broccoli and cashew nuts)

12,50 €

Ziegenkäserisotto mit Tagliata vom Roastbeef
(goat cheese risotto with roastbeef stripes)

12,50 €

Hauptgänge

Kalbsinvoltini mit Serranoschinken auf Süßkartoffelpüree
und Austernpilzragout
(involtini of veal with serrano ham, mashed sweet potatoes and austernpilz ragout)

21,50€

Iberikosteak mit Kräuterbutter, getrüffelten Parmesan Wedges
und Beilagensalat
(iberico steak with herbal butter, truffled cheese wedges and side salad)

23,50€

Tournedo vom Rind mit Rotweinreduktion, Spinat
und Kartoffelgratin
(beef tournedos with red wine reduction, spinach and potato gratin)

26,50€

Dessert

American Cherry-Berry Pie mit Vanillesoße
(cherry berry pie with vanilla sauce)

4,50 €