

*Unser Küchenchef
empfiehlt passend zur Jahreszeit:*



*Schwarzwurzel - Cremesüppchen ^(a, g, i)
serviert mit Croutons und Streifen vom geräucherten Lachs
€ 5,20*

*Saftiges Schnitzel „Wiener Art“ ^(a)
an Schwarzwurzelgemüse in Kräuterrahm ^(a, g, i),
dazu servieren wir Dampfkartoffeln ^(l)
€ 15,40*

*Schwarzwurzel – Lachs - Tagliatelle ^(a, g, i)
Sautierte Fjordlachswürfel und Schwarzwurzeln
in Meerrettich-Kräuterrahm, serviert mit Tagliatelle
€ 16,80*

*Schwarzwurzel-Kartoffelgratin
Schwarzwurzeln und Kartoffeln in Rahm ^(a, g, i),
gratiniert mit Parmesan ^(g),
€ 12,80*

*Tomahawk Steak vom Schwein
an in Orangenbutter ^(g) geschwenktem Schwarzwurzelgemüse,
serviert mit gebackenen Drillings-Kartoffeln und Kräuterbutter ^(g)
€ 18,90*

...schön, dass Sie bei uns sind...