

Fleisch

meat

Spareribs 9, a, c, g, i, j 26,40

pikant mariniert und super zart gegart
cremiger Spitzkohlsalat mit Apfel und Meerrettich
Kräuterkartoffeln und Frühlingscreme

(spicy spareribs, extremely tenderly cooked, creamy salad of pointed cabbage, apples and horseradish, herb potatoes and sour cream)

Honig- Senf- Hähnchen 9, g, j 19,80

gegrillte Hähnchenbrust in Honig- Senfsauce
wilder Brokkoli, Rote Bete- Kartoffelstampf

(grilled chicken breast in honey- mustard sauce, wild broccoli, mashed potatoes with beetroot)

Cordon bleu 3, 9, a, c, g, j 23,60

Schweinefilet gefüllt mit Serranoschinken und Bergkäse,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
buntes Pfannengemüse

(pork tenderloin filled with Serrano ham and mountain cheese, roasted potatoes with bacon and onions, stir- fried vegetables)

Surf'n'Turf 9, a, b, c, g 36,00

medium gegrilltes Rinderfilet (Namibia), Knoblauchdip,
White Tiger Garnelen mit Knoblauch, Kräutern und
hausgemachten Bandnudeln gemeinsam in der Pfanne geschwenkt

(beef fillet medium grilled, prawns with garlic, herbs and tagliatelle tossed in the pan)

Kräuterhähnchen 3, 9, c, g 22,60

Hähnchenbrust mit Kräutern und Käse gefüllt im Baconmantel
karamellierte Möhren und Zuckerschoten
Potato Dippers und Frühlingscreme

(chicken breast filled with herbs and cheese wrapped in bacon, caramelized carrots and sugar snap pea, potato dippers, sour creme)

Rinderfilet 9, c, j 36,00

ca. 200 g - Namibia, Freilandhaltung, absolut Bio, keine Hormone,
keine Mast, langsam und natürlich aufgewachsen

Rinderfiletsteak medium gegrillt
mediterranes Pfannengemüse mit Kartoffeln
Knoblauchdip

(medium beef fillet steak, roasted vegetable with potatoes, garlic dip)

Kalbsschnitzel „Dubarry“ 9, a, c, g, Spuren von Sesam 24,50

paniertes Kalbsschnitzel
Blumenkohl überbacken mit würziger Chili-Käsesauce
Potato Dippers

(breaded veal escalope, chili- cheese gratinated cauliflower, potato dippers)

Schweinebäckchen i 18,40

Apfelrotkohl, Salzkartoffeln

(pork cheeks, apple red cabbage, boiled potatoes)

Fisch

fish

Wolfsbarschfilets 3, 9, a, d, g 20,60

Stampfkartoffeln mit Speck
cremiger Blattspinat
Gurkensalat

(fried sea bass fillets, mashed potatoes with bacon, creamy leaf spinach, cucumber salad)

fangfrische Forelle 3, a, d, j 24,30
aus Brandenburg ca. 400 g

mehliert gebraten
Gurkensalat
Bratkartoffeln

(floured fried trout, cucumber salad, roasted potatoes with bacon and onions)

Lachsfilet 9, a, d, g 22,10

karamellisierter Fenchel
Stampfkartoffeln

(salmon fillet, caramelized fennel, mashed potatoes)

Spezial 9, a, b, d, g, j 27,60

Filets von Wolfsbarsch und Roter Meerbarbe, 3 White Tiger Garnelen,
buntes Pfannengemüse, Rote Bete- Kartoffelstampf und Honig- Senfsauce

(sea bass fillet, red mullet fillet, White Tiger shrimps, stir- fried vegetables,
mashed potatoes with beetroot, honey mustard sauce)

Klassiker

classics

Rinderroulade 3, 4, i, j 23,10

Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln

(beef Roulade filled with bacon, onions and gherkin, red cabbage with apples, potatoes)

Schnitzel 2.0 3, a, c, Spuren von Sesam 22,40

Schnitzelchen vom Schweinefilet ca. 180 g
Speckbohnen
Bratkartoffeln

(breaded pork tenderloin, beans with bacon and onions,
roasted potatoes with bacon and onions)

Eisbein ca. 800 g 3, 9, a, g, j 19,20

Erbspüree, Sauerkraut, Salzkartoffeln
Speck und Röstzwiebeln

(knuckle of pork, pea puree, sauerkraut, potatoes, bacon, roasted onions)

Rösti- Variation 3, 9, g, j 17,60

3 Röstis verschieden überbacken (Tomate- Mozzarella, Bacon- Ananas,
Rote Bete- Mozzarella, Salatbeilage)

(3 potato pancakes with various topping: tomato- Mozzarella, bacon- pineapple,
beetroot- Mozzarella, salad side dish)