

Unsere Speiseauswahl

Vorspeisen:

<i>Ragout fin im Nöpfchen serviert, überbacken, Toastbrotecken</i>	8,50
<i>Gebäckene Champignonköpfe</i>	9,50
<i>auf zwei Arten, Sc. Choron, kleines Salatbukett, Butters toast</i>	
<i>Carpaccio vom Rind im Kräutermantel</i>	12,50
<i>mit Rucola und gebratenen Blumenkohl, Parmesanspäne und hausgemachtem Frenchdressing, Butters toast</i>	

Suppen:

<i>Ukrainische Soljanka mit saurer Sahne und Zitronenscheibe 1,2</i>	8,20
<i>Mühlhäuser Kartoffelsuppe mit gebratenen Speckwürfeln und Crôutons</i>	8,00

Vegetarische Gerichte:

<i>durch seine leichte Schärfe erfrischendes Rotes Thaicurry</i>	16,50
<i>mit feinem Gemüse Basmatireis und Cocosmilch</i>	

Unser Tipp:

<i>Portion Spargel mit Sauce Hollandaise auf dreierlei Art: pochiert, gebacken und gebraten, Kräuterkartoffeln</i>	24,50
--	-------

Hauptgänge Fisch:

<i>Lachsfilet gebraten</i>	27,50
<i>mit einer Rote Beeteveloute, frisches Frühlingsgemüse in einer Rahmsauce mit Blattspinat und dreifarbigem Kartoffelgnocchi 1,3</i>	
<i>Filet vom Heilbutt</i>	24,50
<i>in der Eihülle gebraten auf feiner Pommery-Senfsauce, Pyramide von Butterreis und Salatteller der Saison</i>	

Hauptgänge Geflügel

<i>Gefüllte Putenbrust</i>	24,50
<i>mit Sauce Hollandaise, Marktfrischem Gemüseallerlei und Kartoffelkroketten</i>	
<i>Barbarie Entenbrust</i>	24,00
<i>im eigenen Saft geschmort, Entenkraftsauce, Apfelrotkohl und Thüringer Klöße</i>	
<i>Indonesisches Chicken Curry;</i>	24,50
<i>frisches Frühlingsgemüse in einer Rahmsauce mit Blattspinat und dreifarbigem Kartoffelgnocchis</i>	

Hauptgänge Schwein:

- „Dominikanerpfanne“**, 24,50
*Medaillons vom Schwein gebraten, bedeckt mit sc.Bearnaise,
Champignon a la Creme und Röstzwiebeln, Röstkartoffeln „nach Art des Hauses“,
Salatteller der Saison*
- Schnitzel vom Schwein** 23,50
*nach „Wiener Art“, mit Würzfleisch überbacken Kartoffelkroketten und
Salatteller der Saison*

Hauptgänge Rind:

- Hausgemachte Rinderroulade (400g)** 24,50
„nach Hausfrauen Art“, Apfelrotkohl und Thüringer Klöße
- Rumpsteak vom Augusrind, (220g) nach Wunsch gebraten,** 29,50
*an einer Estragonjus, frisches Frühlingsgemüse in einer Rahmsauce
mit Blattspinat und dreifarbigem Kartoffelgnocchi*
- Zwischenrippenstück vom Rind „Strindberg“,** 29,00
*unter einer Zwiebel-Senfkruste, Röstkartoffeln „nach Art des Hauses“,
Salatteller der Saison*

Seniorenteller:

- Streifen vom Schweinefilet** 18,50
*nach „Züricher Art“ in Champignonrahmsauce, Mandelbroccoli
und Kartoffelkroketten 1, 2, 6*
- Putenstreifen in Estragonrahmsauce** 18,00
Apfelrotkohl und Duftreis

Dessert:

- Crème brûlée „nach alter Art“** 10,50
mit hausgemachtem Rhabarbereis
- lauwarme hausgemachte Rote Grütze** 8,50
mit Vanilleeis und Sahnedecke
- Französisches Schokoladensoufflé** 11,50
mit flüssigem Kern, Saucenspiegel und hausgemachtem Vanilleeis