

Vorspeisen

*Frische Austern „Fines de Claire“
pro Stk. 3,50*

*Borussia Edelfischsuppe
mit Garnele 11,50*

*Ziegenkäse mit Waldhonig & Nüssen
gratinert an Wildkräutersalat 13,50*

*Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet
mit Parmesan & Crema Balsamico 15,50*

*Gegrillte Black Tiger Garnelen, leicht pikant
an Wildkräutersalat 16,50*

Hauptgänge

*Putenbrust mit gerösteten Sonnenblumenkernen
auf großem buntem Gartensalat 15,50*

*Spinatsalat mit Putenmedaillons
und Feta in Kräuterrahm 17,50*

*Linguine mit gebratenen Meeresfrüchten
in Chili - Kräuter - Olivenöl 18.--*

*Spaghettini mit gebratenen Black Tiger Garnelen
in Chili - Kräuter - Olivenöl 19,50*

*Frisches gebratenes Lachsfilet mit
Grüner Soße und Salzkartoffeln & Salat 24,50*

*Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit
frischen Spätzle & Salat 20,50*

*Schweinelendchen auf Cognac-Pfeffersauce
Röstkartoffeln & Salat 20,50*

*Frische deutsche Kalbsleber auf Salbeijus
mit Röstkartoffeln & Salat 22,50*

*2 Schnitzel vom Hof-Schweinerücken mit
Grüner Soße dazu Röstkartoffeln & Salat 22,50*

*Cordon Bleu gefüllt mit grünem Spargel, Kochschinken,
Kräuterfrischkäse, gekochtem Ei dazu Röstkartoffeln und Salat 23,50*

*2 Wiener Schnitzel aus der Kalbshälfte mit
Röstkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat 27,50*

*Argentinisches Rumpsteak auf Cognac-Pfeffersauce,
Röstkartoffeln & Salat 28,50*

*Argentinisches Filetsteak mit Kräuterbutter,
Röstkartoffeln & Salat 37,50*