

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*

*Schweinelenndchen auf Cognac-Pfeffersauce
Röstkartoffeln & Salat 21,50*

*Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit
frischen Spätzle & Salat 22,50*

*Frankfurter Schnitzel vom Hofschweinerücken mit
grüner Soße, Röstkartoffeln & Salat 22,50*

*Cordon Bleu gefüllt mit Pastramischnen, Kräuterfrischkäse, grüner
Spargel & getrocknete Tomate dazu Röstkartoffeln & Salat 23,50*

*Frische deutsche Kalbsleber auf Salbeijus
mit Röstkartoffeln & Salat 24,50*

*2 Wiener Schnitzel aus der Kalbshälfte mit
Röstkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat 28,50*

*Argentinisches Rumpsteak auf Cognac-Pfeffersauce,
Röstkartoffeln & Salat 29,50*

*Argentinisches Filetsteak mit Kräuterbutter,
Röstkartoffeln & Salat 38,50*