

Unsere Speiseauswahl

Vorspeisen:

- Ragout fin im Näpfchen** 8,50
serviert, überbacken, Toastbrotecken
- Gebackene Champignonköpfe** 9,50
auf zwei Arten, Sc. Choron, kleines Salatbukett, Butters toast
- Carpaccio vom Rind** 12,00
im Kräutermantel mit Rucola und gebratenen Champignonscheiben, Parmesanspäne und hausgemachtem Frenchdressing, Butters toast
- Kleiner gemischter Salat** 6,50
mit marinierten Salaten, Blattsalat und Dressing „nach Art des Hauses“

Suppen:

- Ukrainische Soljanka** 7,50
mit saurer Sahne und Zitronenscheibe 1,2
- Mühlhäuser Kartoffelsuppe** 7,00
mit gebratenen Speckwürfeln und Croutons
- erfrischende Tomatencremesuppe** 7,80
mit Kräuter croutons und Olivenöl

Vegetarische Gerichte:

- durch seine leichte Schärfe erfrischendes Rotes Thaicurry** 16,00
mit feinem Gemüse Basmatireis und Cocosmilch
- mit Gorgonzola gefüllte Kartoffelgnocchi** 15,50
in einer fruchtigen Tomatensauce geschwenkt mit Salbeibutter verfeinert 1,2
- mit Spinat gefüllte Cannelloni** 15,00
und Tomatenfrucht fleischsauce mit Mozzarella überbacken

Hauptgänge Fisch:

Seezunge

Preis nach Gewicht

im ganzen gebraten „nach Müllerin Art“ Pariser Kartoffeln
und Salatteller der Saison

Bachforelle

20,50

gebraten nach „Müllerin Art“, Petersilienkartoffeln und Salatteller der Saison ^{1,3}

Filet vom Heilbutt

24,00

in der Eihülle gebraten auf feiner Pommery-Senfsauce, Pyramide von Butterreis
und Salatteller der Saison

Filetstück von der Dorade

26,50

an einer Safransauce auf mediterranem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Hauptgänge Geflügel

Gefüllte Putenbrust

24,00

mit Sauce Hollandaise, Marktfrischem Gemüseallerlei und Kartoffelkroketten

Barbarie Entenbrust

23,50

im eigenen Saft geschmort, Entenkraftsauce, Apfelrotkohl und Thüringer Klöße

Indonesisches Chicken Curry

23,50

mit Zitronengras, Cocosmilch und Joghurt, gebratenes Nizzaer Gemüse und
mediterraner Gemüsepolenta

Hauptgänge Schwein:

„Dominikanerpfanne“

24,00

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

23,00

nach „Wiener Art“, mit Würzfleisch überbacken Kartoffelkroketten und
Salatteller der Saison

Filetgoulasch „Stroganoff“

23,50

vom Rind und Schwein mit seiner Garnitur, im Topf serviert, Mandelbroccoli,
und Kräuterkartoffeln

1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Farbstoffen 3) geschwefelt 4) geschwärzt 5) koffeinhaltig 6) mit Süßungsmitteln 7) enthält eine Phenylalaninquelle
8) Chininhaltig

Hauptgänge Rind und Kalb:

„Piccata al limone“	24,50
<i>kleine Schnitzel, natur gebraten mit einer fruchtigen Limonensauce, buntes Mediterranes Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	
Hausgemachte Rinderroulade (400g)	22,50
<i>„nach Hausfrauen Art“, Apfelrotkohl und Thüringer Klöße</i>	
Rumpsteak vom Augusrind,	29,00
<i>an einer Rotweinsauce, auf gebratenen Nizzaer Gemüse und mediterraner Gemüsepolenta</i>	
Zwischenrippenstück vom Rind „Strindberg“,	28,00
<i>unter einer Zwiebel-Senfkruste, Röstkartoffeln „nach Art des Hauses“, Salatteller der Saison</i>	

Seniorenteller:

Streifen vom Schweinefilet	17,50
<i>nach „Züricher Art“ in Champignonrahmsauce, Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten 1, 2, 6</i>	
Putenstreifen in Estragon	17,00
<i>Apfelrotkohl und Duftreis</i>	

Dessert:

Crème brûlée „nach alter Art“	10,00
<i>mit hausgemachtem Joghurteis</i>	
Lauwarme hausgemachte Rote Grütze	8,00
<i>mit Vanilleeis und Sahnedeko</i>	
Französisches Schokoladensoufflé	11,50
<i>mit flüssigem Kern, Saucenspiegel und hausgemachtem Vanilleeis</i>	