

Ein kleiner Einblick
in unsere Speisekarte.

T

Vorspeisen u. Suppen:

Mild gebeizter Lachs mit Dillsenfsoße.	12.80
Cocktail von Plüßkrebsschwänzen mit Ananas.	12.50
Carpaccio vom Rinderfilet, Salat bouguet.	15.90
Ein halbes Dutzend Weinbergsschnecken.	4.-
Glühgemachte Hühnerbrühe mit Eintage.	5.50
Ochsenchwanzsuppe mit Sherry.	5.50
Teigessuppe.	5.-

Belegensalat. 5.80

Fleischgerichte:

Ochsengulasch mit Semmelknödel.	19.50
Iberico-Schweine Rückensteak mit Champignons im Rahm u. Pommes frites.	19.50
Rinderfilet oder Kalbrückensteak "Pariser Art"	
mit rosa Beeren im Pfefferrahm u. Basmati Reis.	29.50
Paniertes Schnitzel (vom Kalbrücken) Pommes frites.	21.80
Verschiedene Filetopfzen (Kalb, Rind, Schwein) "Sroganoff" mit Basmati Reis.	19.50

Fischgerichte:

Seeteufel im Knoblauchbutter gebraten
mit Grillgemüse und Kartoffeln . 22.50 25.50

Lachsfilet gedünstet mit Dillspitzen
in Sofranrahm, ü. weissen Nudeln. 24.-

Fünf Stämmerskrabbenschwänze im
Speckmantel gebraten mit Sauce Bearnaise
und Basmati Reis. 23.50

- sowie ständig wechselnde
Tagesangebote -

Unser Menü:

Mild gebratener Lachs
an buntem Salat

Tagesuppe

Rinderfilet
im Speckmantel
mit Sauce Bearnaise ü. Pommesfrits.
oder

Seeteufel mit Grillgemüse
ü. Kartoffeln.

ananas-Basilikum-Sorbet. 43.-

Jeden Donnerstag ab 18⁰⁰ unser
überwuchungsmenü, viergängig 25.-
- bitte reservieren -

Sommergerichte

III

Roastbeef - kalt - mit Bratkartoffeln und Remoulade.	19.50
Nietello Tomato.	15.80
Großer bunter Salatteller mit: gebratenem Lachsfilet	15.80
argentinischem Rumpsteak	19.50
200gr Rinderfilet im Speckmantel	29.80
paniertes Iberico Schnitzel.	17.80

Unsere Desserts:

Erdbeeren in Pfeffersahne.	4.50
Cup Danmark.	6.80
Walnüsseis mit Eierlikör.	6.80
Crepes Süettes.	8.-
Chenevis - Basilikum - Sorbet.	6.50