



Für den kleinen Hunger
For the small appetite

Minutensteak vom Schweinrücken auf Buttertoast
mit Champignons à la crème und Frühlingszwiebeln
pork loin on butter toast, topped with mushroom
cream sauce and spring onions

5,50 €

Wir empfehlen Ihnen
We recommend

Crèmesuppe von der französischen Brunnenkresse
mit pochiertem Ei und Forellenkaviar
Cream soup of french waterkress
with poached egg and trout caviar

4,10 €

Vegetarische Käsebouletten auf Rahmporree
mit Kartoffel-Nusspüree und rotem Pfeffer
Vegetarian cheese balls on creamy leak
with potato nuts mash and red pepper

8,20 €

Königsberger Klopse mit Kapersauce,
Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat
Meatballs with capern sauce,
mashed potaoes and beetroot salad

8,50 €

Pikanter Garnelensalat in der Babyananas serviert
mit Melone, Ananas, Minze und Sesamchip
Spicy shrimps salad served in baby pineapple
with melon, pineapple, mint and sesame chip

11,20 €

Tafelspitz vom Rind auf Blattspinat,
Meerrettichsauce und Butterkartoffeln
Boiled fillet of beef on leaf spinach,
horseradish sauce and butter potatoes

13,20 €

Frische Lachsforelle im Ganzen gebraten, Zitrone-Chilibutter,
Kräuterkartoffeln und Grukensalat mit Schmand
Fresh fried whole salmon trout with lemon chili butter,
herb potatoes, cucumber salad and sour cream

14,50 €

