

## „Unsere Empfehlungen der Woche“

<b>Kraftbrühe vom Tafelspitz, mit Fleisch- Gemüseeinlage</b>	6,30
<b>Waldpilz-Cremesuppe mit Schmand verfeinert</b>	6,80
<b>Kürbiscreme dekoriert mit creme fraîche und geröstetem Speck</b>	6,90
<b>Ziegenkäse im Speckmantel gebacken auf einer Salatvariation aus verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomate, ofenwarmem Baguette und Butter</b>	10,90
<b>½ Dutzend Weinbergschnecken mit unserer Kräuterbutter überbacken, anbei Baguette</b>	12,10
<b>6 Seawater-Garnelen im Keramik Pfännchen mit unserer Kräuterbutter überbacken, anbei Baguette</b>	13,20
<b>Zanderfilet im Speck-Mantel gebraten auf Rahmwirsing dazu knusprige Bratkartoffeln</b>	22,90
<b>Lachsfilet unter der Kartoffelkruste auf pikantem Spinat mit Zwiebeln und französischer Dijon-Senf-Soße</b>	24,00
<b>Högersdorfer Fischteller drei gebratene Fischfilets der Saison &amp; einer Riesengarnele mit Zitronen-Butter angerichtet auf Wirsingkohl anbei Bratkartoffeln</b>	22,90
<b>hausgemachtes, mageres Sauerfleisch vom Schweinenacken, dazu servieren wir unsere Speck-Bratkartoffeln und hausgemachte Remouladensoße</b>	18,50
<b>zart rosa gebraten Roastbeef vom Argentinischem Rindrücken, dazu servieren wir unsere Speck-Bratkartoffeln und hausgemachte Remouladensoße</b>	20,50
<b>Gebratene Geflügelleber Berliner Art mit Zwiebeln und Apfelringen frisch aus der Pfanne und hausgemachtem Kartoffelpüree</b>	20,10
<b>halbe Flugente knusprig aus dem Ofen servieren wir mit Rahmsauce, Apfel-Rotkohl und Petersilienkartoffeln</b>	28,20
<b>Grillteller nach Art des Küchenchefs Medaillons vom Rind, Schwein und Hühnchen mit verschiedenen Hollandaise-Soßen überzogen und ein pochiertes Ei, frische Champignons, Blumenkohl, eine Grilltomate und Kartoffel-Kroketten</b>	22,90
<b>Herzhaftes Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln und frischen Champignons aus der Pfanne Kräuterbutter und deftigen Bratkartoffeln</b>	24,70
<b>Hasenrückenfilet zart rosa gebraten, dazu einen Pfirsich mit Preiselbeeren, Speck-Rosenkohl und Mandelbällchen</b>	26,90
<b>zart geschmorte Damkalbs-Keule an Wacholderrahmsauce, mit einem Preiselbeer-Pfirsich, Speck-Rosenkohl und Mandelbällchen</b>	24,60
<b>Lammrücken, rosa gebraten mit einer feinen Kräuterkruste überzogen, dazu Thymiansoße, Kenia-Bohnen und überbackene Sahnkartoffeln</b>	26,30

Haben Sie fragen zur Allergie- oder Zusatzstoff- Kennzeichnung, wenden sie sich bitte an einen unserer Servicemitarbeiter