

Empfehlungen des Hauses - *Special Menu*

- | | | |
|------|---|---------|
| 600. | Pfifferling-Creme-Suppe mit Buttercroutons
<i>Chanterelle cream soup with butter croutons</i> | € 8,90 |
| 601. | Rucolasalat mit Grillkäse und Cocktaildressing
<i>Arugula salad with grilled cheese and cocktail dressing</i> | € 12,90 |
| 602. | Drei verschiedene Nudeln (Ravioli mit Spinatfüllung, Tortellini mit Käsefüllung, Gnocchi) in Bolognesesauce (vom Rind) mit Sahne und Käse überbacken
<i>Three different pasta (ravioli with spinach filling, tortellini with cheese filling, gnocchi) in Bolognese sauce (beef) gratinated with cream and cheese</i> | € 14,50 |
| 603. | Lachssteak in Senf-Estragon-Sauce mit Gemüse-Safran-Reis
<i>Salmon steak in mustard-tarragon sauce with vegetable-saffron-rice</i> | € 28,50 |
| 604. | Saltimbocca alla Romana mit Spaghetti in Tomatensauce
<i>Saltimbocca alla Romana with spaghetti in tomato sauce</i> | € 26,90 |
| 605. | Medallions vom Kalbsrücken auf Kartoffelpüree
<i>Medallions of saddle of veal on mashed potatoes</i> | € 28,50 |
| 606. | Fischteller mit Dorade, Zander, Lachsfilet und Gambas in Weisswein-Kräuter-Sauce, dazu Kartoffelpüree
<i>Fish plate with sea bream, zander, salmon fillet and prawns in white wine-herb sauce, served with mashed potatoes</i> | € 31,90 |
| 607. | Argentinisches Roastbeef in grüner Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison
<i>Argentinian roast beef in green pepper sauce with rosemary potatoes and seasonal vegetables</i> | € 29,50 |
| 608. | Scaloppine Limone (Kalbsschnitzel nicht paniert) mit Röstkartoffeln und Gemüse der Saison
<i>Scaloppine lime (veal cutlet, not breaded) with roasted potatoes and seasonal vegetables</i> | € 24,50 |
| 609. | Poulardenbrust gegrillt, dazu Bratenjussauce und Linsengemüse
<i>Grilled chicken breast, served with gravy sauce and lentil vegetables</i> | € 23,50 |