

Unsere Specials im Februar

Gaisburger Marsch, Fleischbrühe mit Spätzle
Rindfleisch, Gemüse und Schnittlauch € 10 / 14

Gillardeau Austern mit Baguette und Zitrone € 6 / Stück (Das Beste was Frankreich zu bieten hat)

Die Spezialität aus dem Hohen Norden

Gekochter Grünkohl mit Bremer Pinkel und Bauernbratwurst, Salzkartoffel und Senf € 16

Brasato, Rinderschmorbraten mit Handgeschabten Spätzle, Rahmwirsing, Waldzwerge € 22 / 26

Rinderroulade, saftig geschmort mit Gurke, Karotte, Zwiebel, Senf und Speck gefüllt
Handgeschabte Spätzle vom Brett und Rahmwirsing ca 250 g / € 26

Atlantik Seeteufelbäckchen mit Aromaten gebraten, Tomaten-Olivenölfond,
cremige Bramata Polenta und wilder Broccoli € 24 / 28

Irish Prime Hereford Roastbeef ca. 260 g
Gewürzbutter, Kartoffelgratin und knackiges Gemüse € 36

„ **Caviar** “, Aus dem Traditionshaus Prunier (Bordeaux)
aus Aquakultur 30 g mit Kartoffelrösti und Sauerrahm 68 €

**Ab Donnerstag, 15. März 2018 eröffnen wir wieder unser Gourmetrestaurant
mit Neuem Ideenreichtum starten wir für Sie durch.....!!**

Sehr geehrte Gäste, auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne eine Speisekarte mit der Übersicht
der Allergenen Stoffe ! Die Legende der Zusatzstoffe finden sie auf der letzten Seite der Speisekarte