

Paniert mal anders

Vorspeise

€

Parmesan-Reisbällchen in fruchtigem Tomatensugo
mit Cajun-Paprikaschaum und Rucola

11,50

Suppe

Karotten-Kardamonsuppe
mit gebackener Riesengarnele und Erdnuss-Crumble

7,50

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren
Pommes frites und kleinem gemischtem Salat

19,80

„Chicken Kiev“
mit Gewürzbutter gefüllte und ausgebackene Maispoulardenbust
an grünen Bohnen und Kartoffel-Zitronenstampf

19,00

Lammrücken im Tramezziner-Brotmantel
auf Sauce Choron mit Grillgemüse und Kartoffelgratin

24,00

Paniertes Rehschnitzel
an einer Sauerkirschsauce mit Butterspätzle und kleinem Salat

22,50

„Cordon Rouge“
mit Rauchlachs gefülltes und paniertes Steinbeißerfilet
Bratkartoffeln, Sauce Béarnaise und kleinem Salat

21,00