



## VORSPEISEN

Kleiner Beilagen Salat  
8,00 €

Semmelknödel mit Rahmwaldpilzen und Salatgarnitur  
9,50 € (*auch als vegetarisches Hauptgericht für 18,00€*)

Marinierter Pulpo-Salat mit Blattsalat und Baguette  
18,00 €

Räucherlachs / Spargelsalat /  
Bärlauch-Mayonnaise / Baguette  
18,00

## SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Spätzle vom Brett und Tafelspitz  
8,00 €

Spargel-Cremesuppe mit Croûtons  
9,00 €

## HAUPTGERICHTE

Paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagen Salat  
28,00 €

Gebratenes Kabeljaufilet mit Marktgemüse und Salzkartoffeln  
30,00 €



## STEAKS

Kalbsrückensteak mit Rahmwaldpilzen,  
Spätzle vom Brett und Marktgemüse  
32,00 €

Pfeffersteak vom Rind (250g) rosa gebraten  
mit Bratkartoffeln und Beilagen Salat  
32,00 €

Steaks vom Angus Rinderrücken  
mit Marktgemüse und Bratkartoffeln

- ❖ Ladies' cut (180g) 26,00€
- ❖ Men's cut (250g) 34,00€
- ❖ Chef's cut (350g) 45,00€

## DESSERT

Creme Brûlée mit Himbeersorbet (*enthält Alkohol*)  
9,50 €

Mousse au Chocolat mit Zartbitter Kuvertüre und Beerensoße  
9,50 €



**#STAYSAFE**  
**WIR BITTEN UM ZAHLUNG MIT**  
**EC-KARTE**