

Immer Aktuell – Toujours en vogue

Saftiges Kalbsrückensteak mit feiner Morchelrahmsauce 49.50
*Steak de selle de veau à la sauce aux morilles** (klein 44.50)

Klassisches Schweins - Cordon bleu mit Schinken und Käse 29.80
*Cordon-bleu de porc **

Klassisches Kalbs - Cordon bleu mit Schinken und Käse 39.50
*Cordon-bleu de veau **

***Entrecôte vom Natura-Limousin Rind
mit hausgemachter Kräuterbutter gratiniert*** 48.50
Entrecôte du Limousin au beurre aux fines herbes maison

***Entrecôte double vom Natura Limousin Rind
mit hausgemachter Béarnaise Sauce (ab 2 Personen)*** 49.50
Entrecôte double à la sauce béarnaise maison (à partir de 2 personnes)

Zartes Rindsfilet sautiert mit grünem Pfeffer 53.50
*Tournedos de boeuf sauté au poivre vert** (klein 48.50)

Zartes Rindsfilet sautiert mit frischen Pilzen 53.50
*Tournedos de boeuf sauté aux champignons des bois** (klein 48.50)

Zarte Rindsfiletwürfel Stroganow an pikanter Sauce, Trockenreis 47.50
Dés de filet de bœuf Stroganov, sauce piquante, accompagnés d'une timbale de riz

*** Frisches Marktgemüse, Allumettes – Kartoffeln oder Butternüdeli**

*** Légumes du marché, pommes allumettes ou nouilles au beurre**

Vegetarisch – Végétarien

Spaghetti mit frischen Pilzen 24.50
Spaghetti aux champignons des bois frais

Rotes Thai-Curry mit Gemüse und Basmatireis 24.80
Curry thai rouge aux légumes, accompagnés de riz basmati