

Wochenkarte



<i>Klare Ochsenchwanzsuppe</i>	<i>6,90 €</i>
<i>mit hausgemachten Ravioli mit Steinpilz Blaubeerfüllung</i>	
<i>Feldsalat "Klassisch"</i>	<i>5,90 €</i>
<i>an Balsamicodressing dazu -sautierte Champignons, Speck und Croutons</i>	
<i>-oder Gebratene Entenleber</i>	
<i>Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido</i>	<i>5,90 €</i>
<i>verfeinert mit frischem Ingwer und einem Spritzer Kürbiskernöl</i>	
<i>Riesengarnelen vom Grill</i>	<i>9,90 €</i>
<i>mariniert mit frischen Kräutern Knoblauch Olivenöl gebraten dazu Kräuterdip</i>	
<i>Gänseklein</i>	<i>13,90 €</i>
<i>in feiner Spätburgunderjus zweierlei Klößen, Apfelrotkohl und Maronen</i>	
<i>Unser Grillteller</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Rinder- und Kalbsfilet vom Grill eine Black Tiger Riesengarnele,</i>	
<i>hausgemachte Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Sour Cream</i>	
<i>Medaillons vom Odenwälder Hirschkalb</i>	<i>16,90 €</i>
<i>auf feiner Preiselbeerjus dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel</i>	
<i>Barberie Enten Brust</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Rosa gebraten auf Pfeffer Kirsch Jus dazu hausgemachtes Rösti</i>	
<i>Hausgemachte Rinderroulade</i>	<i>17,90 €</i>
<i>gefüllt mit Bratwurstbrät, Zwiebeln, Gurken und Speck</i>	
<i>dazu Rotkraut und Kartoffelklöße</i>	
<i>Geschmorte Hirschkalbskeule</i>	<i>19,90 €</i>
<i>an feiner Preiselbeerjus dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel</i>	
<i>Involtini alla Milanese</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Kalbsroulade gefüllt mit Salsiccia und Salbei in feinem Riesling Kräuterrahm</i>	
<i>dazu hausgemachte Nudeln</i>	
<i>Mohr im Hemd Nuß Gugelhupf an Schokosoße, Krokant, Sahne und Beeren</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Hausgemachter Zwetschgen- Strudel mit Spekulatiuseis und Schlagrahm</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Weißes Schokoladen Mousse Törtchen</i>	<i>8,90 €</i>
<i>auf Waldfruchtspiegel dazu hausgemachtes Himbeersorbet und frische Beeren</i>	

Special – Rinderfilet vom Grill

300 Gramm 19,90 €

Mit

Karamellisierten Zwiebeln

Kräuterbutter

Butter Cafe de Paris

Als Beilage

Steak House Pommes

Bratkartoffeln

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Schnitzel mal Anders



PS. alle Schnitzel gibt es ab sofort auch Glutenfrei zum Aufpreis von 1,00 €

Wildschweinschnitzel aus dem Rücken	15,90 €
in Mandel-Knusperpanade an Preiselbeerbirne dazu Rotkraut und Kroketten	
Alpen Cordon Bleu	17,90 €
panierte Schweinefleischtasche gefüllt mit Bauernspeck und Allgäuer Limburger Käse dazu Rahmsoße und hausgemachtes Rösti	
„Pfälzer“ Schnitzel	15,90 €
mit Speckrosenkohl und Käse gratiniert dazu Bratkartoffeln	
„Mailänder“ Schnitzel	15,90 €
mit Mamas Bolognese und Käse gratiniert dazu hausgemachte Nudeln	
„Mexico“ Schnitzel	15,90 €
mit Chili con Carne und Käse gratiniert dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream	

Unsere Ochsen- Rumpsteak`s

frisches Namibisches Roastbeef (Grain Fed) 300 Gramm 19,90 €

Mit	Als Beilage
Kräuterbutter	Steak House Pommes
Sauce Bernaise	Ofenkartoffel mit Sour Cream
Schmelzzwiebeln	Kroketten
Butter Cafe de Paris	Bratkartoffeln

Burger Woche! Jeder Burger für 12,90 €

„Ochsen“ Burger (200 Gramm)

reines Rindfleisch, unsere Burger Sauce, selbst eingelegte Zwiebeln und Gurken, Tomaten, Salat und Cheddar dazu Pommes

„Salsa“ Burger (200 Gramm)

reines Rindfleisch, Käse und Salsa Soße, Jalapenos, Gurken, Tomaten und Salat dazu Pommes

„Bacon & Egg“ Burger (200 Gramm)

reines Rindfleisch, unsere Burger Sauce, gebratener Speck und ein Spiegelei Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Salat und Cheddar dazu Pommes
Zwiebeln und Salat dazu Pommes

Pulled Chicken Burger (250 Gramm)

gezupftes Hähnchenfleisch, Tomaten, Gurken Zwiebeln, Rucola und Kräuter- Senf Soße