

# Wochenkarte



<b>Rinder Carpaccio</b>	12,90€
feinste Roastbeef-Scheiben mit gerösteten Pinienkernen, altem Balsamico, Olivenöl und geschrotetem Pfeffer, obenauf Rucola und Parmesan	
<b>Schafskäsepfännchen</b>	14,90€
mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Peperoni, gegrillt in Knoblauch-Olivenöl	
<b>Ganze Grillhaxe</b>	14,90€
Kross gebraten auf Dunkelbiersoße dazu Semmelknödel und Krautsalat	
<b>Hausgemachte Gnocchi</b>	14,90€
gefüllt mit Steinpilzen in feinem Riesling Rahm und Cocktailtomaten	
<b>Hähnchen Cordon Bleu</b>	17,90€
dazu knusprige Pommes und Gurkensalat	
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b>	19,90€
an feiner Zwiebel-Jus, Apfelspalten und Kartoffelstampf	
<b>Ganze Forelle nach Müllerin Art</b>	18,90€
in Butter ausgebacken, dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter	
<b>Rumpsteak „Moskau“</b>	28,90€
überbacken mit Meerrettich und Hollandaise dazu Bratkartoffel	
<b>Wild Bratwurst</b>	16,90€
an feiner Dunkel-Bier-Sauce und Kartoffelsalat	
<b>Unser Sauerbraten</b>	21,90€
aus dem falschen Filet geschnitten, gebeizt in feinem Rotweinessig dazu Rotkraut und Kartoffelklöße	
<b>Kleiner Feldsalat „Klassisch“</b>	6,90€
an Balsamico Vinaigrette dazu Speck, Champignons und Croutons	
<b>Frische Muscheln</b>	11,90€
in Weißweingemüsesud oder Fruchttige Tomatensauce dazu Parisienne Baguette	
<b>Braten vom Hirschkalb</b>	22,90€
an Spätburgunderjus, dazu Rahmrosenkohl und Semmelknödel	
<b>Rinderroulade</b>	19,90
gefüllt mit Speck, Bratwurstbrät, Zwiebeln und Gurken, dazu Rotkraut und Spätzle	
<b>Brust oder Keule von der Freiland-Gans</b>	22,90€
mit Maronen-Gemüse, dazu Spätburgunder-Sauce, Rotkohl und zweierlei Knödel	