

Filetkarte



Hausgebeizter Lachs (NOR) mit Senf - Dillsauce, Randen und Meerrettichschaum	18.50
Hiesiger Nüsslersalat mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons	17.00
Winterliches Vitello Tonnato vom „falschen“ Kalbsfilet mit Thunfischsauce, eingelegten Randen und Kapern	18.50
Marronicremesuppe mit Portwein und Croûtons	10.50



Vom Rind Rindsfilet (160g) mit Rosmarin - Portweinjus, Kartoffelgratin und Wurzelgemüse	53.50
Vom Schwein Zarte Schweinsfiletmédallions, serviert mit Apfel - Calvados Sauce, dazu Tagliatelle und Apfelrotkohl	39.50
Vom Geflügel Panierte Nuss - Poulet Filet mit Rahmkartoffel - Lauch - Gemüse	34.50
Vom Fisch Gebratenes Zanderfilet (CH) mit Safran Beurre Blanc, Lauchrisotto und Wintergemüse	44.50
Vegetarisches Filetstroganoff mit Corn, Peperoni und Pilzen, auf Tagliatelle serviert	34.50

