

# Hauptgerichte

## **Irishes Deichlammrückenfilet 42**

-unter dem Kräutermantel-  
Frühlingsgemüse / Kartoffelgratin

## **Thüringer Duroc-Schweine-Kotelett 32**

knusprige Pommes Frites / Feldsalatröschen  
wahlweise mit  
Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter

## **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 32**

in Butter gebacken / Bratkartoffeln / Gurkensalat

## **„Black Angus“ Rinderfilet 44**

Cognac-Pfeffersauce / Frühlingsgemüse / Kartoffelgratin

## **Geschmorte Ochsenbäckchen 32**

Barolo-Schalotten-Sauce / Frühlingsgemüse / Kartoffelstampf

Zu jedem Hauptgang Ihrer Wahl bieten wir Ihnen auf Wunsch  
deutschen Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Neue Kartoffeln an.  
Aufpreis 10,00 €.

# Hauptgerichte

## Schottisches Lachsfilet 32

Beurre Blanc / frisches Marktgemüse / Basmatireis

## Schollenfilet in Butter gebraten 34

Nordseekrabben / Kopfsalatherzen / Bratkartoffeln

## Portion frischer deutscher Stangenspargel

Sauce Hollandaise / zerlassene Butter / Neue Kartoffeln 29

mit rohem und gekochtem Schinken 35

Zu jedem Hauptgang Ihrer Wahl bieten wir Ihnen auf Wunsch  
deutschen Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Neue Kartoffeln an.  
Aufpreis 10,00 €.

# Vegan


## Strozapreti Nudeln 27

zweierlei Spargel / Spinat / Kirschtomaten / junger Lauch

## Gefüllte Aubergine 25

Grillgemüse / Weißer Käse / Cashewkerne / Tomaten-Sugo

 = vegetarisch

 = vegan