

Spezialitäten vom Kalb



Unsere Weinempfehlung

2023 Flaschenpost Weißweincuvee, trocken	0,1l	4,70
Sauvignon blanc, Riesling & Weißburgunder	0,25l	7,80
Weingut Ungerer, Pfedelbach-Renzen		
-wilder Duft, Zitrustöne, Birne, Melone-		

~~~~~

|                                                                          |                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|
| Paniertes Kalbsbries mit Sauce Remoulade,<br>Salatbouquet, dazu Weißbrot | als Vorspeise    | 22,00 |
|                                                                          | als Hauptgericht | 31,00 |

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kalbsbries mit Kräutersauce und Nudeln                                          | 32,00 |
| Wiener Kalbschnitzel mit großem buntem Salatteller                              | 34,00 |
| Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben<br>und Kartoffelpüree  | 32,00 |
| Gefüllte Kalbsbrust mit großem buntem Salatteller                               | 29,00 |
| Kalbsnierenbraten mit Nudeln                                                    | 26,00 |
| Kalbsrahmgulasch mit Spätzle                                                    | 28,00 |
| Geschmorte Kalbsbäckchen mit getrüffelem Kartoffelpüree                         | 38,00 |
| Osso bucco (geschmorte Kalbshaxenscheibe) mit Schmorgemüse<br>und feinen Nudeln | 41,00 |

