





Liebe Gäste,

wir legen Wert auf Qualität und Frische. Daher verwenden wir nur Produkte von bester Qualität - wenn möglich regional - und verarbeiten diese mit Sorgfalt und Liebe zum Lebensmittel. Sollte es einmal länger dauern, liegt es daran, dass wir alle Gerichte frisch für Sie zubereiten.

Guten Appetit!


Vorspeisen

Caesar Salat – ganz klassisch 	14
Knackiger Römersalat / Croûtons / Parmesan / Caesardressing	
Oder mit gebratener Hähnchenbrust	+5
Salatbowl 	11
Auswahl von Rohkost- und gartenfrischen Blattsalaten / Tomate / Gurke / Hausdressing	
Carpaccio vom Rind	10
Rucola / Tomate / Zitronencreme	
Kleiner gemischte Salat	5

Suppen

Gazpacho – das Beste an heißen Tagen! 	7
Tomate / Gurke / Zwiebeln / Knoblauch / Olivenöl	
Tomatencremesuppe 	6
Croûtons / Olivenöl	

Hauptgänge

Dry Aged Entrecôte – 250gr	32
Grillgemüse / Kartoffelgratin / hauseigene Kräuterbutter	
Doradenfilet gebraten 	21
Aubergine / Tagliatelle / Weißweinsauce	
Schnitzel „Wiener Art“	16
Hausgemachter Kartoffelsalat / Preiselbeeren	
Beef Burger – 180 gr	16
Brioche / Speck / Cheddar / Cocktailsauce / Salat / Tomate / Pommes	
Lászlós Serviettenknödel 	14
Edelpilze in Rahm / Rucola	

Desserts

Warmer Schokoladenkuchen	9
Valrhona Schokolade / Vanilleeis	
Tartelette Tatin	7
Gemischte Beeren / Baileys-Sauce	

***Bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen
auf der Tafel im Restaurant.***