

Carte de la Saison

Muscheln

Moules Marinières <i>Frische Miesmuscheln in Weißweinsud mit Pommes Frites oder Salat</i>	14,50
Moules à la crème <i>Frische Miesmuscheln in Sahne-Weißweinsud mit Pommes Frites oder Salat</i>	16,50

Vorspeisen oder Zwischengerichte

Muskatkürbissuppe mit Kürbiskernpesto	6,50
Muskatkürbissuppe mit gebratenen Steinpilzen und Kürbiskernpesto	9,50
Gebratene Geflügelleber auf Salat	12,50

Hauptgerichte

Bandnudeln mit gebratenen Steinpilzen in leichter Sahnesauce	16,50
Knusprige Brandenburger Landente an Calvados-Sauce mit Bratapfel, Blaubeer-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen	18,50
Saftiges Kotelett vom Duroc-Schwein an Steinpilzsauce mit Bandnudeln	21,00
Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb, gebratene Steinpilze und Rosmarinkartoffeln	26,50
Lammlachse rosa gebraten an Thymianjus, gebratene Steinpilzen, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln	29,50
Entrecôte vom Angus-Rind mit Kräuterbutter, gebratene Steinpilzen, grüne Bohnen und Kartoffelgratin	28,50
Medaillon vom Hirschrücken an Portweinsauce mit Blaubeer-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen	24,50
Medaillon vom Hirschrücken an Portweinsauce mit Steinpilzen, glasiertem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin	30,00

Extra Beilage

Steinpilzrahmsauce	+4,50
Frische gebratene Steinpilze	+8,50

Wein des Monats

Pinot Noir 2014, Weingut Stigler, Baden 0,2l 7,50 0,75l 25,00
*Kirsch- und Brombeearomen, gute Länge mit feinen Kaffee- und Tabaknoten im Abgang.
Ein Spätburgunderklassiker des VDP-Weingutes Stigler.*