

WIENER SCHNITZEL  
VON DER KALBSHÜFTE  
MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT  
€ 24.80

STEAK VOM BLACK ANGUS ( 200g)  
BURGUNDER-PFEFFERSAUCE, TAGESGEMÜSE  
SPÄTZLE VOM BRETT  
€ 26.80

PERLHUHNBRUST  
MORCHELRAHMSAUCE, SPARGELRAGOUT  
NUDELN  
€ 28.00

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN  
GEBRATENEM GEMÜSE  
THYMIANKNOBLAUCHSAUCE  
OLIVENGNOCCHI  
€ 28.00

## UNERE KLASSIKER

CORDON BLEU NACH ART DER CHEFIN  
GEFÜLLT MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN  
UND BERGKÄSE  
POMMES-FRITES  
€ 25.90

---

# UNSERE FISCHGERICHTE

## JACOBSMUSCHELN IM KNUSPERMANTEL

ZITRONENSUGO/TAGLIATELLE

€ 24.00

## KOTLETTE VOM SEETEUFEL

PROSECCO-BASILIKUMSAUCE

SESAMBLATTSPINAT, ZITRONENRISOTTO

€ 29.80

## GEBRATENE GAMBAS

KNOBLAUCH- KIRSCHTOMATENÖL, SPAGHETTI

€ 28.00

# SPEZIALITÄTEN AUS DER HEIMAT DES CHEFS

**INVOLTINI** (KALBFLEISCHROULADE GEFÜLLT MIT MOZZARELLA UND  
PARMASCHINKEN)

GEBRATENES GEMÜSE/GNOCCHI

€ 24.90

## SCHNITZEN VON DER KALBSLEBER

VENEZIANISCH

BALSAMICOWZIEBELSAUCE, TAGLIATELLE

€ 24.80

---

---