

ABENDKARTE

DESSERT

Halbflüssiges Schokoladensouffle e,g,m 8,20
mit Beersauce und Vanilleeis

Apfelküchle in Zimtzucker e,m,g 6,80
mit Vanillesauce

Wiener Topfenstrudel e,m,g 6,80
mit Aprikosenragout und Vanillesauce

Spekulatius Parfait m,a 7,50
mit fruchtigem Bratapferlpüree

Crème Caramel m,a 7,50
mit Schlagobers und Orangenkompott

Zusatzstoffe Speisen / Getränke:

g:Gluten, e:Eier, m:Milch, n:Schalenfrüchte, en:Erdnüsse, so:Soja, se:Sesam, sl:Sellerie, sn:Senf, w:Weichtiere, l:Lupine, f:Fisch, su:Sulfit, fa:Farbstoff, a:Alkohol, d:diabetikergeeignet

1 mit Konservierungsstoffen 2 koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel 5 mit Farbstoff 7 chininhaltig

8 mit Aspartam 14 mit Süßungsmittel 15 mit Phosphat

UNSER ANGEBOT 38,90

Ihr Individuelles „Drei Gang Menü“

Stellen Sie Vor-, Haupt-, und Nachspeise nach Ihrem persönlichen Gusto zusammen

ABENDKARTE

27. NOV. BIS 11. DEZ.
TÄGLICH AB 17:00 UHR

JAZZ

VIERER JATZ BANDE
HERBST 2018

ABENDKARTE

SUPPEN

Mediterrane Fischsuppe n,f,sl,a,w 12,80
mit Bouillabaissegemüse, Jakobsmuscheln und Garnele

Sellerieremesuppe a,m 6,80
mit Birne und Zimt-Crouçons

KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel 5,80

VORSPEISEN

Caeser Salad m,sn,fa 9,90
mit Putenmedaillons vom Grill 12,80
mit gegrillten Gambas 14,50

Gebratene Blutwurst sn, 10,90
auf gebratenem Wurzelgemüsesalat, Apfel- Meerrettichcreme

Gratinierter Ziegenkäse sn,m 11,90
mit Honig und Walnüssen auf Blattsalaten

Lachs-Tatare sn,g 13,80
auf erfrischender Kräuter-Gurkenremoulade

FLAMMKUCHEN DER WOCHE g,m,fa

mit Trüffelcreme, frischen Champignons und gehobeltem Trüffel 13,80

Portion Blattspinat	3,50	Portion Grillgemüse	3,50
Portion Aioli mit Weißbrot	2,80	Portion Gurkensalat	3,50
Portion Kräuterbutter	2,00	Cognac-Pfeffersauce	3,00
Portion Preiselbeeren	2,00	Sauce Bearnaise	3,00



HAUPTSPEISEN

TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFENROHR

Erdäpfel-Gnocchis (vegetarisch) m,g,e 13,90
mit geschmortem Radicchio, Gorgonzola, Pinienkernen, Rucola

Gebratene Gänseleber m,s 16,90
in Rotweinsauce, mit Schmorzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree

Ragout von der Gänsebrust und Keule m 16,90
mit Steckrübe und Preiselbeeren, Kartoffelgratin

Geschmorter Jungbullen-Tafelspitz (butterweich) m,g 21,80
aus dem Römertopf, Spitzkohlstrudel, gebratener Semmeltaler

BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein f,e,su,m 19,90

butterweich mit Cole Slaw

Ofenkartoffel mit Sour Creme 4,50

Brust oder Keule von der Freilandgans a 27,50

mit Rotkohl / Grünkohl, Kartoffelklößen, kräftige Maronensauce

VOM GRILL

Rosa Rumpsteak (Argentinien) su,sn 23,90
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Steak-Tatar vom US-Black Angus, su,sn 21,90
Pommes, Römersalat, Worcestersauce und Ketchup

Kronprinz Teller sn,w,g,es 23,90
Steak vom Black Angus Beef, Scampis, Salat, Aioli und Weißbrot

