

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

Dunkles Schokoladenmousse m,a 7,50
mit gemischtem Beeren-Vanille-Ragout

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

ABENDKARTE

02. JAN. BIS 15. JAN.
TÄGLICH AB 17:00 UHR

JAZZ

VIERER JATZ BANDE
FRÜHJAHR 2018

ABENDKARTE

SUPPEN

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

Omas Erbsensüppchen a,m 7,50
mit Kohlwurst und Kasseler

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

Rote Beete-Carpaccio 11,90
mit jungem Spinat, Ziegenkäse und Feigensenf

Gebratene Rosmarin-Gänseleber sn,g 12,90
mit Feldsalat, Preiselbeeren, Gänsejus

Gegrillte Steakscheiben 13,80
in Basilikumöl, auf Rucola mit Kirschtomaten und Parmesan

FLAMMKUCHEN DER WOCHE g,m,fa

mit gebratenen Hendlstreifen, Tomatenmarmelade, Babyspinat, Käse 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

Buntes Kokos-Gemüsecurry (vegetarisch) m,g,e 13,90
mit gedämpften Basmatireis und Sprossen

Cordon bleu vom Grill m,s 15,90
gefüllt mit Tiroler Schinken und Bergkäse, Pommes frites, Kräuterjus

Wiener Rindersaftgulasch m 17,50
mit Rotkohl, gebratenen Paprika und Serviettenknödel

Knuspriger Backfisch (Kabeljau) 17,50
mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Estragonmajonaise und knuspriger Bacon

BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein f,e,su,m 21,50

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

