

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

Cornflakes Milch-Panna Cotta m,a 7,50
mit Pistaziencreme und Beerensalat

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

30. JAN. BIS 12. FEB.
TÄGLICH AB 17:00 UHR

JAZZ

VIERER JATZ BANDE
FRÜHJAHR 2019

ABENDKARTE

SUPPEN

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

Karotten-Ingwersuppe ^{a,f,w,m} 7,50
mit Chili und marinierten Scrimps

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 ^{m,su} 9,80
auf Linsen-Gemüsesalat, mit Apfel- Meerrettichdip

Carpaccio vom rosa Lammrücken ^{sn,g,m} 12,90
mit provençalischem Bauernsalat im Parmesankörbchen

Gebratener Zander 13,80
auf Feldsalat, mit Kartoffeldressing und Kernöl

FLAMMKUCHEN DER WOCHE ^{g,m,fa}

mit Räucherlachs, Dill, Kirschtomaten, Olivenöl und 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

Cremiges Petersilien-Risotto (vegetarisch) ^{m,g,e} 13,90
mit marinierter Rote Beete und Kräuter-Limettopfen

Schnitzel Calzone ^{m,s,g} 15,90
gefüllt mit Schinken, Champis, Peperoni, mit hausg. Tomatentagliolini

Rosa Schweinefilet vom Grill ^a 17,90
am Stück gebraten, auf buntem Bratkartoffelsalat, Majoransauce

Rinderbrust mit Senfkruste (butterzart) ^{m,a} 17,50
mit Rahmsauerkraut, Karoffelpüree und Ochsenschwanzjus

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

Frisch gehobelter Trüffel ^{a,m,e,g} 14,90

mit hausgemachten Spinat-Ricotta-Ravioli, Parmesansauce

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

