

Unsere Wochenkarte

Am Sonntag den 01.03.20 bieten wir zusätzlich unserer Karte zum Mittagstisch

knuspriges Schäufelra / Bratensosse/ Wirsing/ Klos 10€

Kalbsbraten/ würzige Rahmsosse / Wirsing/ Klos 10,5€

Hirschgulasch in Rotwein geschmort / würzige Jus / Blaukraut / Klos 13€

Grilled Salmon 17€

Fjord Lachsfilet auf der Haut gegrillt /
mediterranes Röstgemüse / Kartoffeldrillinge / Aioli

Von Montag dem 02.03.20 bis Samstag den 07.03.20 bieten wir

Fried Chicken 13€

Hühnerbrust & Keule „countrystyle“ gebacken /
knusprige Pommes / Srirachamajo / Coleslaw

Beef Shank 12€

low & slow gegarte Rinderhaxe / Rotwein / Gewürzreduktion /
französisches Kartoffelpüree / gegrillter Stangenbrokkoli

Sake Salmon 17€

gegrilltes Lachsfilet in Terijakilack mariniert
/ Yasminreis / gegrillter Stangenbrokkoli / gerösteter Sesam
japanischer Ponzu / Wasabiemulsion

porky Tower 16€

220g gegrilltes Beef & Cheese / pankofried geräucherte pulled Pork Praline /
homemade Barbecuesosse / Srirachamajo / süß-saure Pickles / Briochbun /
knusprige Pommes

Strozzapreti ragú bianco 11€

kurze gedrehte Pasta /
geröstetes Rinderhack & Panchetta / cremiger Weissweihnrahm /
Erbsen / Pecorino Romano / gestossener Pfeffer

**bitte beachten Sie auch unsere Tageskarte mit täglich wechselnden Fisch,
Pasta und Steakgerichte, sowie unseren hausgemachten Desserts!**

Alle Irrtümer unter Vorbehalt