

SPEISEKARTE

MITTAG

DIENSTAG BIS FREITAG

WECHSELNDES BUSINESS MENÜ

VON 26 € BIS 42 €

SAMSTAGS MITTAG

SAMSTAGS LUNCH

FRIULANISCHEN BACKSCHINKEN VON SIGRID BRANTL
FRISCH VOM BOCK GESCHNITTEN MIT KRAUTSALAT | KARTOFFELSALAT

ABEND

WECHSELNDES MENÜ

DREI GANG 65 €

VIER GANG 69 €

FÜNF GANG 79 €

SOWIE AUSGESUCHTE KLASSIKER VON HANS JÖRG BACHMEIER

**SELBSTVERSTÄNDLICH BIETEN WIR ZU UNSEREN MENÜS ALTERNATIVEN AN
BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICE TEAM**

BLAUER BOCK KLASSIKER

CESAR SALAD AUS DEM BERG-PARMESANLAIB 30 MONATE GEREIFT € 12

JAHRGANGS – SARDINEN

MIT GERÖSTETEM SCHNITTLAUCHBROT

2015 € 18 | 2016 € 17 | 2017 € 16 | 2018 € 15

BUNTE TOMATENSORTEN | TOMATEN ESSIG € 16

MIT **BÜFFEL MOZZARELLA** (BURRATA) € 19

FLEISCHPFLANZERL EW, KARTOFFELSALAT € 16

SCHMORGERICHT – BACKERL ODER SCHULTER | WURZELGEMÜSE | KARTOFFELPÜREE

FÜR ZWEI PERSONEN

STEINBUTT ODER SEEZUNGE AN DER GRÄTE GEBRATEN

MIT SPINAT UND KARTOFFELN

PRO 100 GR TAGESPREIS

ENTRECÔTE DOUBLE VOM US BEEF ODER CHATEAUBRIAND

BELGISCHE FRITTEN, SAUCE BERNAISE

ODER

ALS PFEFFERSTEAK AM TISCH FLAMBIERT

PRO PERSON € 49

GERICHTE KÖNNEN JE NACH TAGESANGEBOT VARIIEREN.