

Monatskarte

Monthly menu

Gebratene Lammkoteletts & gebackener Ziegenkäse im Brikteig mit
Pflaumen-Preiselbeer Chutney an
Wildkräuter Salat in Balsamico-Dressing (A,D,F,G,I,M) 18,90 €
*Roasted lamb chops & baked goat cheese in briquette with plum and cranberry chutney
on wild herbs salad in balsamic dressing*

Spaghettini mit halbem Hummer & grünem Spargel in
Krustentierfond (G,D,A,I,S,B) 25,90 €
Spaghettini with half lobster & green asparagus in crustacean stock

Lammkarree vom Grill auf Süßkartoffelstampf
mit grünem Spargel in Rotwein-Thymianjus (G,F,I,A) 28,90 €
Grilled rack of lamb on mashed sweet potatoes with green asparagus in red wine-thyme jus

Dry Aged T-Bone Steak (ca. 500 g.)
vom Grill mit Salbeibutter, Pommes frites &
kleinen Salat (G,F,K,I) 49,90 €
Grilled dry aged T-Bone steak with sage butter, french fries & small salad

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H = Schalenfrüchte I = Sellerie
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel