

## Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller 19,00  
Wiener Schnitzel (veal) with home fries and mixed salad

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit gebutterten Bandnudeln und buntem Salatteller 19,00  
Sliced loin of veal in creamsauce with buttered noodles and mixed salad

Argentinisches Rumpsteak an Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat 25,00  
Argentinian rumpsteak with a creamed peppersauce, homefries and mixed salad

Ofenfrische Gänsekeule mit Schmorapfel 23,50  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
Roasted leg of goose served with a steamed apple  
red cabbage and potato dumplings

Gebratene Gänseleber „Berliner Art“ 18,50  
mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben, serviert auf Kartoffelschnee  
Roasted gooseliver with roasted apple and onions  
served on "snow potatoes"



## Unsere Spezialitäten

Medaillons vom Hirschkalb mit frischen Waldpilzen in Rahm 29,50  
dazu reichen wir Herzoginkartoffeln und einen bunten Salatteller  
Medaillons of venison with creamed wild mushrooms  
served with potato fritters and mixed salad

Gebrautes Lammrückenfilet nach provençalischer Art 26,00  
mit Prinzessböhnchen und Herzoginkartoffeln  
Roasted back of lamb, provençal style  
served with green beans and potato fritters

## Fisch

Seezungenfilets nach Müllerinart mit Petersilienkartoffeln und Salat 21,00  
Fillets of sole with parsley potatoes and mixed salad

Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer

