

Vorspeisen

Salat von den Fildern:

...mit Gartenkresse, Avocado, Radieschen und Tomaten
Vierzehn Euro

...mit gebratenen Maultaschenstreifen und Pfifferlingen
Achtzehn Euro

...mit marinierten Putenstreifen
Siebzehn Euro

...mit gebeiztem Lachs
Achtzehn Euro

Smørrebrød mit hausgebeiztem Lachs, Wachtelei,
Avocadocreme, buntem Salat
Dreizehn Euro

Burrata mit reifen Tomaten, Basilikum-Öl, Gewürze und Kräuter
Fünfehn Euro

Suppen

Suppe von der geräucherten Forelle
Zehn Euro

Pfifferling-Sahnesuppe mit Croutons
Neun Euro

Tomatensuppe von der Strauchtomate
mit Sahne verfeinert
Neun Euro

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom US Beef mit Handspätzle, Lembergersoße
und Kartoffelsalat
Zweiunddreißig Euro

Wiener Schnitzel 180g, mit Kartoffel-Blattsalat, Kräutern und
Preiselbeeren
Siebenundzwanzig Euro

Zander auf Rahmpfifferlingen, Röstkartoffeln und Rucola
Dreiunddreißig Euro

Maultaschen in Pfifferlingen a la Creme mit Kartoffel-Blattsalat
Sechszwanzig Euro

Vegetarisch und Pasta

Pfifferlings-Risotto mit confierten Tomaten, Parmesan und Rucola
Neunzehn Euro

Pasta mit Pfifferlingen, Trüffelbutter, Rucola, Tomate und Parmesan
Achtzehn Euro

Pasta in Zitronensoße mit Garnelen und Parmesan
Achtzehn Euro

Steaks

(wir braten unsere Steaks medium – oder nach Ihrem Wunsch)

Rückensteak vom US Beef 300g mit klassischem Fettrand,
Kräuterbutter und Baguette
Achtunddreißig Euro

Rib Eye vom US Beef 240g mit Kräuterbutter und Baguette
Neununddreißig Euro

Für den Kenner **Cote de Boeuf 400g** mit Kräuterbutter
und Baguette
Zweiundfünfzig Euro

Kalbsrückensteak 230g mit Kräuterbutter und Baguette
Dreiunddreißig Euro

Wir servieren zu Ihrem Steak: einen bunten Blattsalat

Wahlweise zu Ihrem Steak:

Steakhouse Pommes *Fünf Euro*

Pfifferlinge *Acht Euro*

Getrüffeltes Püree *Sechs Euro*

Dessert

Espresso Gourmet mit drei Leckereien
Zwölf Euro

Haselnusszapfen mit Passionsfruchtsorbet
Dreizehn Euro

Eisauswahl je Kugel von unserem Eiswagen
Zwei Euro