



<u>Vorspeisen</u>	€
Carpaccio von der Zucchini mit Tomatensalsa und Rucola, Baguette (vegan)	14
Karamelisierter Ziegenkäse an Salatspitzen und Olivencrostini (vegetarisch)	17
Tatar vom Black-Angus-Rind handgeschnitten, klassisch und herzhaft gewürzt mit Dijon-Senfmayonnaise und Baguette	21
„Gambas al ajillo“, Garnelen mit Knoblauch, Chilli und getrockneten Tomaten in Olivenöl und Baguette	22
<u>Suppen</u>	
Rinderkraftbrühe mit deftiger Einlage	9
Karotten-Ingwersüppchen (vegan)	9
Dikantes Tomatensüppchen mit Hüttenkäsecrunch (vegetarisch)	10
Pariser Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	9



Hauptgang

	€
Currywurst vom Apfelschwein (aus Tierwohl-Zucht) 19 mit Mango und Apfel in pikanter Curry-Tomatensauce Pommes frites, Salatebouquet (1)	
Schnitzel vom Duroc-Schwein „Chasseur“ (aus Tierwohl-Zucht) 24 mit Champignons in Rahm, Marktgemüse und Kartoffelkroketten	
„Cordon rouge“ vom Duroc-Schwein (aus Tierwohl-Zucht) 29 mit Schafskäse, Tomate und Basilikum gefüllt, Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salatteller	
Filetmedaillons vom Duroc-Schwein „Luzern“ (aus Tierwohl-Zucht) 31 mit Raclettekäse gratiniert an Preiselbeerrahm, gebackenen Röstitalern und Salatteller (1)	
Geschnetzeltes „Gran Padano“ 31 zarte Streifen von Rind, Schwein und Hähnchen mit Knoblauch in Champignonrahm, Gran Padano Hartkäse bestreut, gebackenen Röstitalern und Salatteller	
Roulade vom argentinischen Angusrind 29 mit deftiger Füllung an Sauerrahmsauce, Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle	
Ochsenbäckchen 36 in Burgunderglace geschmort mit hausgemachten Butterspätzle und Salatteller	



	<u>€</u>
Lammschulter mit Tomaten in Barolo geschmort auf Chorizo-Ackerbohnen und Kartoffelgratin Dauphinoise	32
Pfeffer-Filetsteak Filetsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit mariniertem Madagaskar-Pfeffer und Kartoffelkroketten, Salatteller	44
Züricher Geschnetzeltes <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u> zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons in Weißwein- rahm, Berner Röstli und Salatteller	36
Kalbschnitzel Cordon bleu <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u> mit Käse und Schinken gefüllt an Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salatteller 1)	36

Vegetarisch

	<u>€</u>
Falafel (vegan) Kichererbsenbällchen mit Tomatensugo, Bärlauch-Kartoffelstampf und Ruccolasalat	24
Belugalinsen-Bolognese (vegan) mit Fettuccinenudeln	24
Rote Beete Gnocchi mit Mascarpone und Walnuss gefüllt an Frischkäse-Kräutersauce und Rucolapesto	24
Gefüllte Tortellacci mit Kirschtomaten und Zucchiniestreifen in Pesto, Pinienkerne	24



Fläming Wild aus Brandenburg

Edel-Hirschgoulasch	31
in Orangen-Wildglace geschmort mit Apfelrotkohl und Butterspätzle	
Hirschkalbskeule	34
mit Pilzpotpourri in Wildrahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten, Preiselbeerpflirsich	

Neptun's Reich

Zanderfilet	32
mit getrockneten Tomaten in Olivenöl gebraten, Rosmarinröstkartoffeln und Salatteller	
Lachsfilet	33
in Weißwein gedünstet an Honig-Senf hollandaise, Knusper-Kartoffelstampf und Salatteller	

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.
Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich

Zusatzstoffe: 1) Nitrit 2) Konservierungsstoffe 3) Chininhaltig 4) Koffeinhaltig
5) Farbstoff 6) Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)



		€
Dry Aged Kotelett vom Durocschwein	300g	33
Argentinisches Rumpsteak	200 g	34
Argentinisches Rumpsteak	300 g	40
Argentinisches Rumpsteak	400 g	47
Argentinisches Rinderfiletsteak	200 g	38
Argentinisches Rinderfiletsteak	300 g	47
Argentinisches Rinderfiletsteak	400 g	56

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen Pommes frites, Kräuterbutter und spezial Steaksauce.

Statt der Pommes frites, servieren wir Ihnen auch gerne eine Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm oder Speckbratkartoffeln 1) zuzüglich

2

Beilagen

Knackiger Salatteller mit Pflücksalat	7	Portion Berner Rösti	5
Portion Marktgemüse	6	Portion Pommes frites	5
Portion Speckbratkartoffeln 1)	5	Ofenkartoffel mit Sauerrahm	6
Portion gedünstete Champignons 1)	6	Portion geschmorte Zwiebeln	5
Kräuterbutterbaguette	4	Portion Kräuterbutter	2
Grüner marinierter Madagaskarpfeffer	4	Pfefferrahmsauce	4
Frische Champignons in Rahmsauce	5	Sauce Hollandaise	4