

KLASSIKER

**Chateaubriand (Rohgewicht ca. 400 Gramm) mit Sauce béarnaise,
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin am Tisch tranchiert** €82

Chateaubriand (weight approx. 400 grams) with béarnaise sauce, green beans and potato gratin

**T-Bonesteak (Rohgewicht ca. 600 Gramm) vom Hirsch
mit Johannisbeer-Meerrettichsauce, Rosenkohl und Spätzle am Tisch tranchiert** €82

Venison T-bone steak (weight approx. 600 grams) with currant-horseradish sauce,
Brussels sprouts and „Spaetzle“

**Gegrillte Seezunge (Stückgewicht ca. 900 Gramm) mit Beurre blanc,
Blattspinat und Kartoffeln am Tisch filetiert** €75

Grilled sole (weight approx. 900 grams) with beurre blanc, leaf spinach and potato

**Fenchel im Salzteig mit Tomaten-Artischockenkompott,
Pinienkernvinaigrette und gebackenen Kartoffelwürfeln am Tisch angerichtet** €36

Fennel in a salt dough with tomato artichoke compote, pine nut vinaigrette and diced baked potatoes

**Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis** €32

Caramalized „Kaiserschmarrn“ with plums and vanilla ice cream

**Crêpes Suzette
am Tisch flambiert mit Grand Marnier, Orangenfilets und Vanilleeis** €36

Crêpes Suzette with Grand Marnier, orange filets and vanilla ice cream

Diese Gerichte nehmen etwas Vorbereitungszeit in Anspruch.

Kindly allow preparation time for these dishes.