

## Empfehlungen



### Aperitif-Empfehlung

Prosecco Terra Serena, Denomin. DOC Treviso € 4,10

### Wein vom Faß als "Viertele" ausgeschenkt

2016er "Pinot grigio" -trocken-, Kaiserstuhl-Kellerei Friedr. ¼ ltr. 5,40

2015er "Sangiovese del Rubicone" -trocken-, Vinicola Terra Serena, Veneto ¼ ltr. 5,40

### Vorspeisen

Norweger Räucherlachs am Salatbukett mit Sahnemeerrettich dazu Toast 9,--

Terrine vom Tafelspitz mit Sauce Vinaigrette am sommerlichen Salatbukett 9,50

Blattsalate im Himbeer-Walnussöl-Dressing  
umlegt mit fangfrischen Grönland-Crevetten 9,50

### Hauptgerichte

Königsberger Klopse in Weißweinsöße mit Kapern  
dazu Dampfkartoffeln und Salate der Saison 14,50

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf Cognac-Morchelrahmsöße  
dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin 18,50

Koteletts vom Äbler Milchlamm, zart rosa gebraten  
auf Ratatouille-Gemüse dazu Kartoffelgratin 22,50

### Frische Kalbsleber:

Saure Kalbsleber im Balsamico-Söble  
dazu Kartoffelkroketten und Salate der Saison 18,50

Kalbsleber "Berliner Art" mit Röstzwiebeln und Apfelringen  
dazu Kartoffelgratin und Salate der Saison 20,50

### Ratatouille:

"Ratatouille Nicoise", ein leichtes provenzalisches Gemüseragout mit Paprika,  
Tomaten, Auberginen, Zwiebeln und Zucchini dazu Dampfkartoffeln 9,--

Kapitales Schweinekotelette in Rosmarin-Butter gebraten  
dazu Ratatouille-Gemüse und Dampfkartoffeln 19,50

Filetsteak (200 gr.) vom Äbler Rind  
dazu Ratatouille-Gemüse und Dampfkartoffeln 23,50

### Frischer Fisch

Filet vom Rotbarsch "Provencale" in Olivenöl gebraten  
auf Ratatouille-Gemüse dazu Dampfkartoffeln 22,50

Ganze Nordsee-Seezunge "Müllerin Art" in Butter gebraten  
dazu Blattspinat und Dampfkartoffeln 22,50

### Tagesdessert

Bayrische Vanille-Krem mit Himbeermark und frischen Cassis-Erdbeeren 8,50