

Vom Rind (medium gebraten)

	Kleine Portion	
„Zwiebelrostbraten“ mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle und Beilagensalat	17,20 €	19,20 €
„Rumpsteak Kräuterbutter“ mit Pommes frites und Beilagensalat	17,80 €	19,80 €
„Rumpsteak Pfefferrahmsauce“ hausgemachten Nudeln und Beilagensalat	18,80 €	20,80 €
„Rumpsteak Dry Aged/Wet Aged“ (durch die Kombination aus Dry und Wet Aged Reifung, ein sehr zartes Fleisch) an Salatgarnitur, dazu servieren wir Kräuter-Knoblauch-Baguette	20,90 €	22,90 €

„Grillteller“ mit Rumpsteak, Schweinerücken und Pute, Grillwürstchen ^{4,5,9} , Bacon, Knoblauchdip, Kräuterbutter dazu eine kleine Beilage Pommes frites und Beilagensalat	18,90 €
--	---------

Fischgerichte

„Garnelen in Knoblauch- oder Chilibutter“ mit Gemüsestreifen, hausgemachten Tagliatelle und Beilagensalat	13,90 €	15,90 €
„Fischteller“ mit Zander-, Lachs- und Lachsforellenfilet auf Kräutersauce mit Reistimbale und Beilagensalat	17,90 €	19,90 €

Lachsforelle und Norwegerlachs

Lachsforellenfilet „Müllerin Art“ mit Petersilienbutter, Kartoffeln und Beilagensalat	14,90 €	16,90 €
„Norwegerlachs“ gebraten auf Hummersauce dazu hausgemachten Nudeln und Beilagensalat	15,80 €	17,80 €
„Lachsnudeln“ mit Lachsstücken, Partygarnelen und Gemüsestreifen in Hummersauce auf hausgemachten Tagliatelle und Beilagensalat	14,80 €	16,80 €