

Warme Gerichte

Brasato Milanese

Rinderschmorbraten in Rotwein
pro Person 24,50

Lachsfilet in Dill-Samt-Sauce

pro Person 24,50

Ente „Orange“

Barberie-Entenbrustfilet in raffinierter Orangensauce nach französischem Rezept
pro Person 26,00

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

zartes deutsches Kalbfleisch mit Weißwein und rosa Champignons zubereitet
pro Person 26,00

Rinderfilet „Stroganoff“

frisches argentinisches Rinderfilet gewürfelt in einer kräftigen Sauce mit Rotwein
pro Person 26,00

Dorschfilet in samtiger Senfsauce

pro Person 25,00

Lammfilet italienisch

zartes Filet in einer raffinierten Oreganosauce mit Zucchiniwürfeln
pro Person 26,00

Zu den obigen Gerichten wahlweise:

Kartoffelgratin, gebackenen Reis „Creole“, Butternudeln oder überbratene Spätzle jeweils ab 8 Personen lieferbar.

Sizilianischer Schinken (ab 8 Pers.)

das Herzstück des Schinkens mit einer Gemüsekruste und vielen frischen Kräutern
pro Person 18,50

Prager Schinken (ab 8 Pers.)

das Herzstück des Schinkens saftig mit Brotteig gebacken
pro Person 14,50

Kassler im Weissbrotteig (ab 6 Pers.)

mageres, gepökelt und angeräuchertes Kassler in Brotteig gebacken
pro Person 14,50

dazu erhalten Sie drei Beilagen nach Wahl:

Sauerkraut warm, Rotkraut warm, bunten Sorrento-Salat mit Kartoffeln, überbackene Spätzle, Flämischer Salat, Vegetarischer Salat, Kartoffelsalat mit Creme fraiche und Gurke, Tomatensalat.