

FLEISCH

MEAT

Kalbsleber – Butter – Salbei – Safranpüree – Tages Gemüse

Calf liver – Butter – Sage – Saffronpuree – Vegetables of the day

25,50

Geschmorte Kalbsbäckchen – Rotweinjus – Safranpüree – Tages Gemüse

Braised Veal Cheeks – Redwinejus – Saffronpuree – Vegetables of the day

31,50

½ Barbarie Ente – Jus – Safranpüree – Birnen-Rotkohl

½ Barbary Duck – Jus – Saffronpuree – Pear-Red Cabbage

32,50

Black Angus Filet – Barolo Jus – Rosmarinkartoffeln – Tages Gemüse

Black Angus Filet – Barolo Jus Rosemary potatoes – Vegetables of the day

39,50

Lammkarre – Kräuterkruste – Barolo Jus – Rosmarinkartoffeln – Tages Gemüse

Rack of lamb – Herb crust – Barolo jus – Rosemary Potatoes – Vegetables of the day

34,50

FANG DES TAGES *CATCH OF THE DAY*

- **Loup de Meer** **31.-**
Sea Bass
- **Seeteufel** **31.-**
Monkfish
- **Kabeljau Loins** **31.-**
Cod Loins
- **Seezunge** **Tages Preis**
Sole *Daily price*

(Täglich wechselnd, je nach Einkauf)
(Changing daily, depending on availability)

- **Fisch im Salzteig für zwei Personen 38.- Pro Person**
Fish in salt batter for two 38.- Per person

**Zum Fisch werden Salzkartoffeln & eine Sorte frisches Gemüse oder Salat
als Beilage nach Wunsch serviert**

*The fish is served with boiled potatoes and a variety of fresh vegetables or salad
as a side dish of your choice*

Unser Fisch ist ausschließlich Wildfang
Our fish is exclusively wild caught