

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

Mais-Stubenküken–Jus– Safranpüree – Tages Gemüse

Corn-House chicks–Jus– Saffronpuree –Vegetables of the day

28,50

Black Angus Filet – Barolo Jus – Rosmarinkartoffeln – Tages Gemüse

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

42,50

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

Ausschließlich Wildfang – Exclusively wild caught

- **Loup de Mer** **32,50**
Sea Bass
- **Seeteufel** **32,50**
Monkfish
- **Kabeljau Loins** **32,50**
Cod Loins
- **Seezunge** **Tages Preis**
Sole *Daily price*
- **Fisch im Salzteig für zwei Personen 38.- Pro Person**
Fish in salt crust for two 38.- Per person

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

Wählen Sie zu Ihrem Fisch Ihre Lieblingsbeilage:

Wir servieren Ihnen gerne klassische Salzkartoffeln mit tagesfrischem Gemüse oder einen knackigen, bunten Beilagensalat.

Choose your favorite side dish: We are happy to serve classic boiled potatoes with fresh seasonal vegetables or a crisp, colorful side salad.

Sollten Sie unsere Pasta bevorzugen, bereiten wir Ihnen anstatt der Kartoffeln gerne Spaghetti nach Ihrer Wahl (Aglio e Olio, Pomodoro oder Arrabiata) gegen einen Aufpreis von 6,00 € zu.

If you prefer pasta, we are pleased to prepare Spaghetti of your choice (Aglio e Olio, Tomato, or Arrabiata) instead of potatoes for a supplement of 6.00 €.