Duett von Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf mariniertem Fenchel — 16.50

Gratinierter Ziegenkäse an Salatbouquet — 15.00

Tafelspitzbouillon mit Leberknödel — 8.50

Pfifferlingsrahmsüppchen — 8.50

Pannfisch, verschiedene Fischfiletstücke, Riesengarnele und Jakobsmuschel, Röstkartoffeln und Gurkensalat — 33.00

Burger vom Black Angus mit Bacon, Cheddar, frittierte Zwiebelringe, Jalapeños und Steakhouse Pommes — 18.50

Dazu zur Wahl: Chili-Mayonnaise (1.50), Aioli (1.50), Trüffelmayonnaise (3.50)

Wiener Tafelspitz in Meerrettichsauce, Rahmwirsing und Kräuterkartoffeln — 28.50

Französische Entenbrust auf Pflaumen-Rumsauce mit Mandelbrokkoli und Kartoffeldukaten — 36.00

Argentinisches Angus-Rumpsteak auf Pfeffersauce mit Röstkartoffeln und herbstlichem Salat — 35.00

Ofenfrischer Braten von der Freilandgans (Brust & Keule) mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Karamellmaronen — 39.90

Belgisches Premium Rahmeis oder Sorbet –
verschiedene Sorten-

1 Kugel — 2.50
Jede weitere Kugel — 2.00

Walnuss-Eisbecher mit Liqueur von Lantenhammer, karamellisierten Walnüssen und Schlagsahne — 9.00

Café Gourmand — 10.50

Internationale Käseauswahl — 13.50