

MARKTFRISCH UND SAISONAL, DIE GANZE WOCHE

- | | | |
|------|--|-------|
| I. | <p>Griechischer Salat
mit Fetakäse, schwarzen Oliven, Gurken und Tomaten
<i>fetacheese, black olives, cucumber and tomato</i></p> | 18.50 |
| II. | <p>Penne al Tonno
Penne mit einer frischen Tomaten-Thonsauce
<i>Pasta on a tuna-tomato-sauce</i></p> | 19.50 |
| III. | <p>Kalbsleberli „Berliner Art“
Sautierte Kalbsleberli mit Äpfel und Zwiebeln an Rotweinsauce,
serviert mit Reis und Gemüse
<i>diced veal liver an redvine gravie and apple served with rice and vegetables</i></p> | 29.50 |
| IV. | <p>Grilliertes Rinds Ribeye-Steak (Simmentaler Premium)
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Safrannudeln und Rahmwirsing
<i>grilled ribeysteam with herb butter, safrannoodles and savoy cababge</i></p> | 37.50 |
| V. | <p>Gebratenes Lachssteak an Balsamico-Ingwerschaum
mit Bratkartoffeln und Ofengemüse
<i>panfried salmonsteak with balsamico-gingersauce served
with potatoes and oven-vegetables</i></p> | 27.50 |

WEINEMPFEHLUNG / OUR RECOMMENDATION (red wine)

Toro DO – Crianza 2005, Bajoz

open
Bottle

1 dl	7.00
7.5 dl	49.00