

MARKTFRISCH UND SAISONAL, DIE GANZE WOCHE

- | | | |
|------|---|-------|
| I. | <p>Chili-Cheese-Nuggets
mit Tartarsauce und einem saisonalem Salatbouquet
<i>Chili-Cheese-Nuggets with tartar sauce, served with a seasonal salad</i></p> | 19.50 |
| II. | <p>Paella
Safranreis mit Pouletswürfeln, Crevetten und Gemüse
<i>paella with safranrice, diced chickenbreast and shrimps</i></p> | 21.50 |
| III. | <p>Gebratenes Schweinssteak an grüner Pfefferkornsauce
serviert mit Bratkartoffeln und Peperonata
<i>panfried porksteak on green peppercornsauce with potatos and peperonata</i></p> | 25.50 |
| IV. | <p>Zarter Kalbsbraten an Rosmarinjus
serviert mit Butternudeln und Lauchgemüse
<i>tender vealroast on rosmarin-sauce with noodles and leek</i></p> | 26.50 |
| V. | <p>Gebratenes Goldmakrelen steak an Limetten-Koriandersauce
serviert mit Gemüsereis und Tagesgemüse
<i>panfried mahe-mahe steak on lime-coreanderreamsauce served with vegetablerice and vegetable of the day</i></p> | 26.50 |

WEINEMPFEHLUNG / OUR RECOMMENDATION (red wine)

Toro DO – Crianza 2005, Bajoz

open	1 dl	7.00
Bottle	7.5 dl	49.00