



Hauptgerichte

„Cordon Bleu“ vom Schweinrücken mit Schinken und Käse gefüllt, in einer krossen Panade saftig gebacken & Pommes Frites	18,60
„Schweineschnitzel -Wiener Art“ mit Pommes Frites	16,80
„Schwäbischer Fileteller“ gegrillte Schweinelendchen in Cognac-Senfrahmsauce, mit frischen Pilzen, gegrilltem Bacon Chips & hausgemachten Spätzle	23,90
„Geschnetzelte Filetspitzen Züricher Art“ in pikanter Champignon-Curry-Rahmsauce & hausgemachte Spätzle	19,90
„Gegrillte Filet Medaillons Madagaskar“ in pikanter Champignon – Pfeffersauce & Kroketten.....	23,50
„Geschnetzelte Filetspitzen Züricher Art“ in pikanter Champignon-Curry-Rahmsauce & hausgemachte Spätzle	19,90
„Zwiebelrostbraten „Grain fed Black Angus““ Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln & hausgemachten Spätzle.....	25,90
„Pfeffersteak mit grünem Madagaskarpfeffer „Grain fed Black Angus““ an pikanter Champignon – Pfefferrahmsauce & Kartoffelrösti	27,60
„Gegrilltes arg. Rumpsteak „Grain fed Black Angus““ mit hausgemachter Kräuterbutter & Pommes Frites	25,90
„Rinderfiletspitzen Stroganoff“ an feiner Cognac-Senf-Sauce & Kartoffelrösti	26,90

Frischer Bruchsaler Stangen-Spargel..

mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,

dazu geschwenkte Kräuterkartoffeln (500gr.Rohgewicht)	21,80
☆ mit gekochtem Schinken.....	23,90
☆ mit panierten Schnitzelchen	25,60
☆ mit Wildlachsschnitte mit grünem & weißem Spargel.....	30,90
☆ mit Rumpsteak „Grain fed Black Angus“ mit grünem & weißem Spargel	38,90
„Portion Spargel Extra ohne Beilage“ 500gr. Rohgewicht.....	14,00
„Zerlassene Butter Extra“	1,50
„Sauce Hollandaise Extra“	2,50