

aktuelle Empfehlungen

suggestions of the week

02.08. – 08.08.2010



Aperitif

Prosecco mit Aperol
Glas 0,1 l



2,50 €



Der Küchenchef empfiehlt:

the Chef recommends



German Classic:

Kalbsleber auf Berliner Art
mit Apfel-Zwiebelgemüse und
Kartoffelpüree



18,00 €

calf's liver with apple-onion vegetables and potato mash

Tomatensuppe mit
Olivencrostini
Tomatosoup with olivescrostini



4,00 €

"Crêpes gratin" Eierkuchen mit
Putenragout gefüllt und Käse überbacken
crêpe au gratin filled with ragout of turkey



12,50 €

Gebratene Lammkoteletts mit
Paprikagemüse und
Rosmarinkartoffeln



17,00 €

lamb chops with pepper and rosemary potatoes

Gebratener Seeteufel mit Muschelragout
und Blattspinat im Polenta Sandwich



22,00 €

monkfish with musselragout and spinach
served in a polenta sandwich

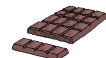
Mozzarella in carozza mit Salatbeilage
(Fenchtoast)



8,00 €

mozzarella in carozza with side salad


Schokovariationen mit
rotem Beerenconfit
Probierportion (portion to test)



6,00 €

2,50 €

variations of chocolate with red berry confit

 Cocktail-Hour 17.°° Uhr - 19.°° Uhr
alle Cocktails 4,00 € - 😊

Cocktailempfehlung

"Amarillo"
Havana Club, Grand Marnier, Kokos,
Orangensaft, Apfelsaft, Zitronensaft



5,00 €

Dessertwein

2000er Château d'Aydie
Glas 0,1 l



4,00 €