

VEGO – vegetarische Gerichte zum kombinieren . . .

◆ **GRÜNE LINSEN** auf Wirsing-Kohlrabi-Karotten dazu Polenta-Küchle 14,8

◆ **FRECHES PFANNENGEMÜSE** knackiges Wintergemüse aus der Pfanne mit einem Hauch Limone und goldgelber Rösti 14,8

◆ **WILDE PILZE** (Kräuterseitlinge) auf jungem Lauch in Rahm mit rosa Pfeffer, pommes-lafittes 14,8



. mit **FLEISCH** oder **FISCH** nach Ihrem Wunsch

KALBSZUNGE in Estragonsauce 20,-

KALB-SCHNITZEL natur gebraten 24,-

KALBSBRIES aus der Pfanne 32,-

ENTRECÔTE mit Sauce Café de Paris > 300 Gr. 38,- < 200 Gr. 27,4

LACHS MEDAILLON „Müllerin“ in Butter gebraten 26,-

SKREI -Winterkabeljau- pochiert in Estragon 28,-

GAMBAS Black Tiger mit einem Hauch Knoblauch 32,-

P.S. VEGAN - das kann ich nicht.