



Ostersonntag 2010



! Unsere Rotweinempfehlung !

421 **04er CHATEAU LONDRE Gironde**
samtiges Tannin. würzige Note **Karaffe 0,2l 3,60**

125 *Leberklößchensuppe* 2,50

122 *Steinpilzrahmsuppe mit Creme Fraiches und Gartenkresse* 3,90

197 *Wildententerrine mit Frühlingssalat und Weißbrot* 7,50

195 *Trüffelpastete mit Feinschmeckersalat und Weißbrot* 7,50

175 *Gebackene Kartoffeltaschen mit Tomaten-Mozarellafüllung
 und buntem Salatteller* 6,80

200 *Kalbsbraten mit Böhmischem Kloß und Salatteller* 8,50

202 *Rinderbraten vom Tafelspitz mit rohem Kloß und Salat* 8,50

225 *Gansbraten (Brust) mit rohem Kloß und Blaukraut* 12,50

263 *Ostergrielteller vom Schwein, Kalb und Rind mit
 Waldpilzrahmsauce und kleinen Röstinchen* 14,00

263 *Angus - Filetsteak vom Grill, Baked Potatoe mit
 Kräuter-Sauerrahmcreme und Salat* 18,50

260 *Lachs und Seeteufel in Butter gebacken mit Chablisrahmsauce,
 Gemüseflan und Mandelkartoffeln* 15,50

240 *Original US T-Bonesteak (mit Knochen ca 450g) vom Grill
 mit Kräuterbutter und Pommes Frites* 17,00

231 *Neuseeländisches Lammrückenfilet auf Portwein- Rosmarinsauce
 mit Bohnenbouquets und Macairekartoffeln* 16,50

242 *Hasenrückenfilets gegrillt auf Waldpilzrahmsauce mit Butterspätzle
 und Preiselbeerenbirne* 16,50

276 *Warme Portweinzwetschgen mit Walnußeis und Sahne* 4,00

283 *Cup Romanow - Geschmackserdbeeren mit Grand Marnier verfeinert,
 Vanilleis und Sahne* 5,00

291 *Tirami sú mit dreierlei Fruchtsaucen* 5,00

271 *Panna Cotta (aus Sahne) mit Waldbeersauce und frischen Früchten* 5,50

279 *Schokoladenmousse mit Früchten* 6,00

