

21.09.—26.09.2020

Montag

Kräuterspaghettini
al arrabiata mit
Brokkoliröschen und
Baconchips

7,90 €

Fischfilet vom Grill
auf Thymian-Honigsauce mit
Sesamkartoffeln und
Rahmpsinat

8,00 €

Dienstag

Rumpsteak
vom **Dry-Aged-Beef**
mit Cafe de Paris Sauce,
mediterranen Bratkartoffeln und
gratinierter Zucchini

8,90 €

Seelachsfilet
mit Kräuter-Senfkruste auf
Meerrettichsauce, Paprikareis
und Gurkensalat

8,50 €

Mittwoch

Coq au vin
vom Freilandhuhn
mit Kürbis-Chili-Plätzchen
und Kartoffelstampf

8,50 €

Gebratenes Rotbarschfilet
mit Rucolapesto, dreierlei
Linsengemüse und Wildreis

8,50 €

Donnerstag

Eifler Wildgulasch
in Maronenjus mit gegrillten
Kräuterseitlingen,
Serviettenknödel und
Orangen-Rotkohl

9,00 €

**Hausgemachter
Döppekuchen**
mit Apfelmus

6,10 €

Schwertfischsteak vom Grill
auf Curryrisotto mit
Bohnenpotpouriee

8,90 €

Freitag

**Kotelett vom Hällischen
Schwein** (200-300g)
frisch vom Lavasteingrill, deftiges
Wirsinggemüse und
Bratkartoffeln

8,90 €

Provencalische Fischsuppe
mit Baguette

5,90 €

Gegrilltes Heilbuttfilet
auf Proseccoschaum mit Risoni
und geschmorter Paprika

8,90 €



Unsere Highlights vom Lavagrill á la minute

**Steaks vom
US Black Angus/Argentinisches
Roastbeef**

**Ganze Fische
Filet und Gambas**

**Kotelett von der Färse
Dry Aged Beef**
ca. 300/400g, mit schwäbischem
Kartoffelsalat

14,90 €



Samstag **11.00-16.00 Uhr**

Zanderfilet **11,90 €**
mit würziger Kruste
Rahmsauerkraut, Pürree



Dazu servieren wir:
Rose Wein G'meinwerk
Markgräfler Winzer 0,1 ltr.

