

Saisonkarte

Gekochter Tafelspitz vom Rind

mit Meerrettichsauce ^{a,g},
Spitzkohl ^{a,g}
und Butterkartoffeln ^a

25,90

Geschmorte Rinderbäckchen ^{ij}

mit Rosenkohl ^g auf
Sellerie-Kartoffelstampf ^{i,g}

26,50

Gezupftes Eisbein

mit Sauerkraut ^{i,i,3}
und Erbspüree

18,90

Feldsalat

mit vegetarischem Bacon ^{2,3,f}
gebratenenen Kräuterseitlingen ^a
und Walnüssen ^h

17,50

Seasonal menu

Tafelspitz (Boiled beef)

with horseradish sauce ^{a,g},
pointed cabbage ^{a,g} and
buttered potatoes ^a

25.90

Braised beef cheeks ^{i,j}

with Brussels sprouts ^g on
celery-potato mash ^{i,g}

26.50

Pulled cooked pork knuckle

with sauerkraut ^{i,i,3}
and pea purée

18.90

Lamb's lettuce

with vegetarian bacon ^{2,3,f},
fried king oyster mushrooms ^a
and walnuts ^h

17.50