

V o m G r i l l u n d P f a n n e

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“, dazu Brat-Kartoffeln mit Zwiebeln und verschiedenes Gemüse	10,90
Holzfällersteak, ca. 300g Schweinenackensteak vom Grill mit Knoblauchbutter, goldgelben Maiskörnern, roten Bohnen und Folienkartoffel mit Kräuterquark	10,90
Kalbsleber „Berliner Art“, gebraten auf sahnigem Kartoffelpürrè, mit Apfel- und Zwiebelringen garniert	11,80
Brust und Keule von der glacierten Bauernente frisch aus dem Ofen, mit Jus, Rosmarin, sautiertem Marktgemüse und gebackenen Kartoffelecken	12,80
Tranchen vom Schweinefilet in der Kartoffelkruste gebraten, auf Saisongemüse, an Kräuterrahmsauce	13,20
Rinderfilet-Medaillon gegrillt auf Madeira- Pfeffer-Sauce an jungem Gemüse vom Markt und Kartoffelplätzchen	15,90

H e i ß e s a u s d e r G u s s p f a n n e

Nudelpfanne, verschiedene Nudelspezialitäten mit einem Hauch Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern, Shrimps und Ruccola, Schinken und Champignons in Käserahm	9,50
Chicken Wings knusprig gebackene Hähnchenflügel mit Hot Sauce scharf gewürzt (oder mit Barbecue-Sauce), dazu bunte Salatmischung und Stangenweißbrot	9,90
„Ox`n Fetz`n“, Rindfleisch- oder Putenscheiben mit frischem Rosmarin, vom glutheißen Grill, mit Kräuter-Knoblauchbutter überglänzt, dazu Baguette und gemischter Beilagensalat	12,50
Schollenkrug-Pfanne Steaks vom Schwein, Rind und Hähnchen-Brust auf Röstkartoffeln mit gebratenen Speckscheiben, verschiedenem Saison-Gemüse, frischer Champignonrahmsauce und Spiegelei	12,50
Züricher Sahnegeschnetzeltes , Hähnchenbrustfilet und Schweinelendchen mit frischen Champignons und Lauchstreifen, in einer Käse-Weißwein-Sahnesauce, dazu Kartoffelrösti und ein kleiner Salat	12,80