

GRILLEN EINMAL ANDERS



*...Grillen am eigenen Tisch
bei offenem Feuer...*

Rindssteak ca. 300 gr.
dazu servieren wir Ihnen:

- gebackene Kartoffelecken
- Kräuterbutter
- BBQ Sauce und Sauerrahm
- einen kleinen Blattsalat

Preis 38,00 Euro

Dazu empfehlen wir Ihnen:

DADÁ No.1

Weingut Finca Las Moras

San Juan (Argentinien)

Ein Cuvee aus Malbec und Bonarda

“Perfekte Kombination aus Farbe, fruchtig-würzigem Duft und außerordentlich geschmeidigem Körper. Ein Schmeichler wie er im Buche steht. ”

0,75 l 28 €

Dieses Gericht bieten wir von 18.00 Uhr bis 20. 45 Uhr an.

*Dirk Hägele empfiehlt unser
Wälder-Menü*

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kracherle

~

*Hausgemachtes Jäger Hacksteak mit Pilzrahmsauce,
Knöpfe und marktfrischem Gemüse*

17,80€

~

*1 große Kugel Walnuss-Eis mit einem
Schuss Eierlikör und Sahnehäubchen*

3- Gang 30,00€