

20. Schnitzel „Hamburger Art“

*mit Setzei, Bratenjus, buntem Gartengemüse
und krossen Bratkartoffeln*

14,90 €

15. Rahmschnitzel Försterin

*paniertes Schweinelachsschnitzel an cremigen Champignons
und Steakhousepommes*

14,70 €

21. Schweineschnitzel „Letscho“

*an pikantem Tomaten - Paprika – Gemüse,
Steakpommes*

14,70 €

74. Schweinefilet – Champi

*mit gebratenen Champignonköpfen
und Kartoffel – Nussbutter – Püree*

18,50 €

38. Zarter Lammrücken

*an Portweinsauce mit Prinzessbohnen
und Röstitaler*

21,90 €

29. Steakteller Bützower Hof

*Variation von Rind, Schweinefilet und Hähnchen
auf cremigen Champignons, dazu Pommes und ein Salatbukett*

18,90 €

27. Feinschmecker-Steak

*zartes Hähnchen mit Tomate, Basilikum und Gouda überbacken
an buntem Salat, American Potatoes und Sourcream*

16,90 €

24. Schweinesteak „Au four“

*mit Würzfleisch und Gouda überbacken,
dazu ein bunter Krautsalat und Kroketten – Zapfen*

15,90 €

Eine Liste über die Inhaltsstoffe liegt für Sie am Tresen aus

22. Gereiftes Blockhouse – Rumpsteak

*mit gebratenen Champignons,
Kräuterjus und gegrillten Kartoffelecken mit Sourcream*

21,90 €

25. Gereiftes Blockhouse – Rumpsteak

*mit mediterran gegrilltem Gemüse,
Kartoffelecken und Sour – Cream*

21,90 €

28. Gereiftes Blockhouse – Rumpsteak

*mit buntem Gartengemüse,
Kräuterbutter, Bratenjus und Steakpommes*

21,90 €

Eine Liste über die Inhaltsstoffe liegt für Sie am Tresen aus

18. Zwei Matjesfilets

*an Rote Bete – Remoulade
mit krossen Bratkartoffeln und Salatbukett*

13,50 €

75. Norwegisches Lachsfilet

*mit rahmigem Blattspinat, Kirschtomaten
und Herzoginkartoffeln*

16,90 €

Gebratene Regenbogenforelle

*mit Speck und Zwiebel in Butter ausgelassen
dazu Grillgemüse, junge Kartoffeln und Sour Cream*

15,50 €

Eine Liste über die Inhaltsstoffe liegt für Sie am Tresen aus.

Vorspeisen

*2. Soljanka „klassisch“
mit saure Sahne und Brot*

4,60 €

*4. Gekrüterte Tomatensuppe
mit ofenfrischem Baguette*

4,90 €

*5. Feines Würzfleisch
aus der Keule mit Gouda überbacken,
Worcester - Sauce, Zitronenspalte und Brot*

4,80 €

*16. kleiner Salatteller
mit hausgemachter Vinaigrette
und Baguette*

5,90 €

Vorspeisen die als Hauptgang serviert werden berechnen wir mit 2,00 € extra

Kleine Speisen

6. Carpaccio

*vom Weiderind auf bunten Blattsalaten,
mit Champignons garniert,
Trüffel – Öl, Parmesan und Pinienkernen*

10,50 €

7. Back – Camembert

mit Preiselbeeren, Salatbukett und Röstbrot

7,50 €

8. Kartoffeltaschen

*mit Frischkäsefüllung,
an Balsamico, Champignons, Salat und Tomatensalsa*

7,90 €

13. gemischte Blattsalate

*mit Nuss – Vinaigrette, geröstetem Schinken,
warmen Ziegenkäse, Pistazienhonig und Brot*

10,50 €

Eine Liste über die Inhaltsstoffe liegt für Sie am Tresen aus

Desserts

67. „Schwedenbecher“

*Vanille – Eis mit Apfelmus,
Eierlikör und Schlagsahne*

5,90 €

80. Panna cotta

mit Himbeerpüree und Minze

6,50 €

81. Tartufo classico

*Halbgefrorener Eistrüffel aus Zabaione und Schokoladencreme,
bedeckt mit Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen,*

5,50 €

65. Tartufo Café

*Halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffeecreme mit einem Kaffeekern
Bedeckt mit Baiserstückchen*

5,90 €

66. Tartufo al Limoncello

*Halbgefrorener Eistrüffel aus Limonencreme,
mit einem Kern aus Zitrone, bedeckt mit Limonen-Baiserstückchen*

5,50 €

82. warmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern und Cassis – Sorbet

5,90 €

84. Hausgemachte Zitronenspeise im Glas

mit leicht gesüßter Sahnehaube

5,90 €

85. Nugat – Parfait

bedeckt mit einer Schicht karamelisierter Haselnussstückchen

5,90 €