

20. Schnitzel „Hamburger Art“

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

14,90 €

15. Rahmschnitzel Försterin

*paniertes Schweinelachsschnitzel an cremigen Champignons
und Steakhausepomes*

14,20 € mit buntem Salat 15,20 €

21. Schweineschnitzel „Letscho“

*an pikantem Tomaten - Paprika – Gemüse,
Steakpomes*

14,20 € mit buntem Salat 15,20 €

74. Schweinefilet – Champi

*mit gebratenen Champignonköpfen
und Kartoffel – Nussbutter – Püree*

17,50 €

30. Schweinefilet – grüner Pfeffer

*auf Rahmsoße abgerundet mit grünem Pfeffer und Cognac,
Bohnenbündchen und Röstitaler*

17,50 €

38. Zarter Lammrücken

*an Portweinsauce mit Prinzessbohnen
und Röstitaler*

20,90 €

29. Steakteller Bützower Hof

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

17,90 €

27. Feinschmecker-Steak

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

15,90 €

24. Schweinesteak „Au four“

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

14,90 €

Eine Liste über die Inhaltsstoffe liegt für Sie am Tresen aus

22. Gereiftes Blockhouse – Rumpsteak

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

20,90 €

25. Gereiftes Blockhouse – Rumpsteak

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

20,90 €

28. Gereiftes Blockhouse – Rumpsteak

*mit buntem Gartengemüse,
Kräuterbutter, Bratenjus und Steakpomes*

20,90 €

Eine Liste über die Inhaltsstoffe liegt für Sie am Tresen aus

33. Hausgemachtes Gänse-Sauerfleisch

*an Apfel-gurken-Remoulade
krossen Bratkartoffeln und Salatbukett*

14,50 €

18. Zwei Matjesfilets

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

13,50 €

75. Norwegisches Lachsfilet

*auf Schmorgurke mit Dill
und Pellkartoffeln*

16,90 €

77. Zanderfilet

*an Rote Beete – Carpaccio, Meerrettichsoße
und Kartoffel – Nussbutter - Püree*

17,20 €

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

Vorspeisen

2. Soljanka „klassisch“

mit saure Sahne und Brot

4,60 €

„Hokkaido“ Kürbissuppe

mit gerösteten Kernen und Brot

4,90 €

5. Feines Würzfleisch

*aus der Keule mit Gouda überbacken,
Worcester - Sauce, Zitronenspalte und Brot*

4,80 €

Eine Liste über die Inhaltsstoffe liegt für Sie am Tresen aus

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 €*

68. „Pfirsich Melba“

*Pfirsich mit Vanille – Eis
Himbeersauce und Schlagsahne
5,50 €*

80. Panna cotta

*im Whiskyglas
mit Himbeerpüree und Minze
5,20 €*

81. Tartufo classico

*Halbgefrorenes aus Zabaione,
mit Haselnüssen, Schokopulver und Amarettinis
5,50 €*

82. warmer Schokoladenkuchen

*mit flüssigem Kern und Cassis – Sorbet
5,90 €*

83. „Heiße Kirschen“

*im Kännchen,
mit Vanille – Eis und Schlagsahne
5,20 €*

Eine Liste über die Inhaltsstoffe liegt für Sie am Tresen aus