



Gourmet-Burger



„Burger for kids“

mit Nürnberger Rostbratwürstchen

EUR 7,00

„Vegetarian Style“

mit gegrilltem Gemüse, Oliven, Pesto
und Parmesan

EUR 12,00

„Burger von Edelfischen“

mit grünem Spargel
und Honig-Dillsauce

EUR 15,00

„Ganz Wild“

Wildburger mit Wildragout
Pilzen und Preiselbeeren

EUR 16,00

„Rinderburger“

mit Rinderrückenstreifen
und Zwiebelmarmelade

EUR 18,00

Zu jedem Gericht reichen wir:

Pommes Frites oder Blattsalat in Kartoffeldressing

Am 20. Januar, 17. Februar sowie am 17. März 2019 empfehlen wir Ihnen unser Azubi Menü.

Unsere Youngsters werden Sie mit Ihrem Talent und Ihrer Freude begeistern.

Vorspeise:

Feldsalat mit Granatapfelvinaigrette
mit gebratenen Pilzen

EUR 10,00

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen

EUR 8,00

Hauptgang:

Fjordlachsforelle mit Orangentomaten
Kartoffel-Birne

EUR 24,00

Kalbssteak „Strindberg“
mit Rotkohl und Kartoffeltarte

EUR 24,00

Dessert:

Trio von hausgemachtem Eis

EUR 8,00

Dessert Wasserburg

EUR 13,00

*Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit, so sprechen Sie uns bitte an.
Wir reichen Ihnen gerne eine Karte in der die Allergene gekennzeichnet sind.*