

Empfehlungen des Hauses

| | |
|--|------|
| Spargelcremesuppe/ Bärlauchpesto Asparagus soup/ wild garlic pesto | 7,5 |
| Tarte flambée Spezial/ Jakobsmuscheln/ Spargel/ Sc. Hollandaise/ Café de Paris Butter Very thin bread dough/ scallops/ asparagus/ hollandaise/ Café de Paris Butter | 16,- |
| Käsespätzle/ Schmelzzwiebeln/ Salat „Spaetzle“ cheese noodles/ glazed onions/ salad | 15,- |
| Roastbeef/ Bratkartoffeln/ Remoulade Roast beef/ roast potatoes/ remoulade | 16,- |
| Beelitzer Spargel/ Sc. Hollandaise/ Kartoffeln Asparagus/ Sc. Hollandaise/ potatoes | 19,- |
| zusätzlich Serrano Schinken / ham | 23,5 |
| oder zusätzlich/ or additionally | |
| Filet vom weißen Heilbutt / white halibut | 28,- |
| Wiener Schnitzel | 29,- |
| US Rinderfilet / US beef fillet | 34,- |
| „Affogato al caffè“ Vanilleeis mit Espresso im Glas Vanilla ice-cream with Espresso served in a glass | 5,- |
| Schokoladenküchlein/ Himbeersauce/ Vanilleeis Warm chocolate cake/ raspberry sauce/ vanilla ice cream | 9,- |

Tarte Menü Spezial

3 Gänge/ 3 courses

Karamellierter Ziegenkäse/ Apfelchutney

Caramelized goat cheese/ apple chutney

Tarte flambée Spezial

Jakobsmuscheln/ Spargel/ Sc. Hollandaise/ Café de Paris Butter

Very thin bread dough/ scallops/ asparagus/ hollandaise/ Café de Paris Butter

“Sorbet des fruits rouges“/ Sorbet von roten Früchten in Sekt

Red fruit sherbet in sparkling Riesling

28,-

Menü Rösti

3 Gänge/ 3 courses

Vegetarische Zwiebelsuppe/ Käsecroutons

Vegetarian onion soup/ cheese crouton

Kross gebratener Rösti/ mit Züricher Geschnetzeltem

Crispy rösti with veal ragout in cream “Zurich Style”

Himbeersorbet im Glas/ Raspberry sherbet

29,-

Menü Spargel

3 Gänge/ 3 courses

Spargelcremesuppe/ Bärlauchpesto

asparagus soup/ wild garlic pesto

Beelitzer Spargel/ Sc. Hollandaise/ Kartoffeln

asparagus/ sc. hollandaise/ potatoes

Gugelhupf Glacé

Homemade ice cream Walnut-“Gugelhupf”/ raspberry sauce

32,-