

Aktionswochen zum
100. Betriebsjubiläum
1925-2025

Zurzeit bieten wir Ihnen in den folgenden Wochen Klassiker
unserer Küche zum Jubiläums-Angebot.

Achten Sie bitte auf die Daten

29.9 bis 12.10.

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“
mit Schmorzwiebeln, Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Salat
~~24,50~~ 19,60

13.10.-26.10.

Panko-panierter Seehecht mit Sauce Remoulade,
warmem Kartoffelsalat und Salatbukett
~~21,00~~ 16,80

27.10. bis 9.11.

Schweineschnitzel mit Paprika-Rahmsauce Reis und Salat
~~19,80~~ 15,80

10.11.-23.11.

Kohlroulade - feines Gehacktes im grünen Wirsingblatt
mit Bratfond und Kartoffelpüree
~~17,90~~ 14,30

APERITIF-EMPFEHLUNG

€



Roter Martini Vibrante alkoholfrei

mit Tonic water oder Wild berry
je 6,00

WEIN DES MONATS

€



2022 Cape Bridge Chenin blanc Breedekloof Wine Valley, Südafrika

Brillante hellgelbe Farbe. In der Nase Aromen von tropischen Früchten. Frisch und saftig am Gaumen. Wunderbare, leichte Balance von Mineralität und Säure. Nach dem Pressen verbleibt der Most für 2 Stunden auf der Maische. Danach wird der Chenin Blanc in moderne Edelstahltanks gefüllt und bei 18°C vergoren.

0,1L 3,30 0,2L 6,40 0,5L 15,50 Fl. 0,75l 18,90

Weitere offene Weine auf unserer Weinkarte...

BIER-EMPFEHLUNG

€

Paulaner Oktoberfestbier vom Fass

Seit 1818 wird zur Wiesnzeit dieses untergärige Festbier gebraut.
Eine echte Münchner Institution. Voll von Oktobersonne, kraftvoll und golden.
Im Geschmack die perfekte Balance von leichter Hopfennote und kräftigem Malz.
Festlich, vollmundig, wunderbar süffig. Ein Bier, das es nur zur Wiesn gibt

Probierschluck 0,1L 1,80 0,25L 3,30 0,5L 6,60 1,0L „Da Maß“ 11,90



MENÜ DES MONATS

Lassen Sie sich von uns kulinarisch durch die aktuelle Saison (ver-)führen

€

Gebratene Gänseleber mit Feldsalat und karamellisiertem Speck

○○○

Cremesuppe von der Gans mit Geflügelklößchen und Champignons

○○○

Hirschkalbsmedaillon mit Wacholderrahmsauce, gebackenem Pilz, Brokkoli und Kroketten

○○○

Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sahne

Menü mit Suppe/Hauptgang/Dessert 38,80

Menü mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert 43,80

Menü komplett mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 49,40

VORSPEISEN

€

Gebratene Gänseleber mit Feldsalat und karamellisiertem Speck 13,20

Garnelen mit Knoblauch-Chili-Olivenöl im Töpfchen, Baguette 13,50

SUPPEN

€

Cremesuppe von der Gans mit Geflügelklößchen und Champignons 7,00 (klein 5,60)

Kürbissuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Chutney und steirischem Kürbiskernöl 6,80 (klein 5,40)
-vegan-

FISCH

€

Wolfsbarsch „kroatische Art“ auf Spinat-Kartoffelstampf, Petersilien-Knoblauchöl, Kirschtomaten 26,00

Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Drillinge und Salat 26,80

Panko-panierter Seehecht mit Sauce Remoulade, warmem Kartoffelsalat und Salatbukett 21,00

HAUPTGERICHTE

€

Chimichurri-Noodle-Bowl - Hähnchenbrust, pikante argentinische Kräutersauce, Gemüse, Nudeln 23,00
-vegetarisch ohne Hähnchen 17,00-

Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind mit dunkler Pfeffersauce dazu Pommes frites und Salat 38,00

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 28,00 (vom Schwein 15,00)

Der „SchwarzenBurger“ - Black-Angus-Rind-Hack, Bacon, Tomate, Zwiebel, Chester
houseigene Burger-Mayo, Salat- dazu Pommes 18,90

Lammrücken unter der Kräuterkruste
dazu Speckbohnen und Medaillonkartoffeln und eigene Sauce mit leichter Zimtnote 35,00

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ – mit Schmorzwiebeln, Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Salat 24,50

Pfeffer-Schnitzel mit houseigener dunkler Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 19,80

Frankreich-Schnitzel „Cordon bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt dazu Pommes frites und Salat 21,00

Wildragout von Reh und Hirsch mit Pilzen, Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettklößen 27,50

Hirschkalbsmedaillon mit Wacholderrahmsauce, gebackenem Pilz, Brokkoli und Kroketten 33,00

Geschmorte Gänsekeule mit Sauce, Rotkohl, Klößen und Schmorapfel 35,00

Auf Vorbestellung:

Ganze Hafermastgans mit Sauce, Rotkohl, Klößen und Schmorapfel 162,00

Für vier Personen. Bitte 24 Stunden vorbestellen.

VEGETARISCH

€

Würziges Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis 22,00 -vegan-
wahlweise mit gebratenen Garnelen 28,50

Blattsalat in Balsamico-Vinaigrette mit Melone und Baguette
dazu wahlweise: Putenbrust in milder Chilibeize, Falafel-Bällchen oder Fetawürfel je 17,50
↳ vegan ↳ vegetarisch

Allergiker wenden sich unbedingt an unsere Mitarbeiter. Wir beraten Sie dann und empfehlen Ihnen gerne ein Gericht, zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse.
Vorsichtshalber weisen wir ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von einem oder mehreren Allergenen enthalten können.