



EMPFEHLUNGEN DES HAUSES



| | |
|--|-------|
| CARPACCIO VON JACOBSMUSCHELN (m,1,5,7) mit granatapfelkernen & balsamicocaviar mit zitronenöl mariniert | 12,50 |
| PULPO-CARPACCIO (b,1,1,5,7) mit zitronenöl mariniert an fenchelsalat & balsamicoperlen | 11,90 |
| GEGRILLTES COTE DE BOEUF "DRY AGED" (g) in rosmarin - knoblauchkräuterbutter dazu würfelkartoffeln | 28,50 |
| GRATINIERTER LAMMKOTELETT (g,1) unter der parmesankruste an knoblauch-rosmarinjus dazu hausgemachte falafel | 23,50 |
| DUETT VON RINDERFILET & LAMMKOTELETT (g,1,5) auf balsamico-schmorzwiebeln an hausgemachten linsen-kartoffelrösti | 25,90 |
| FLANKSTEAK VOM GRILL (g,1,2,3,5,8) in barbecue marinade mit pfannengemüse & pommes frites | 17,50 |
| GRILLPLATTE "KRONE" (b,1,2,3,5,8) mit flanksteak, gegrilltem pulpo und schweinefiletsteak dazu barbecuekartoffeln | 23,50 |

CHATEAUBRIAND

FÜR 2 PERSONEN

doppeltes rinderfiletsteak

an pfefferrahmsauce mit grillgemüse & pommes frites

59,-€