



## EMPFEHLUNGEN DES HAUSES



<b>KÜRBISCREMESUPPE</b> (g) mit sonnenblumenkernen	6,20
<b>CARPACCIO VON JACOBSMUSCHELN</b> (b,1,5,7) mit granatapfelkernen & balsamicocaviar mit zitronenöl mariniert	12,50
<b>PULPO-CARPACCIO</b> (b,1,5,7) mit zitronenöl mariniert an fenchelsalat & balsamicoperlen	11,90
<b>HAUSGEMACHTES KÜRBISRISOTTO</b> (g,1) mit geschmorten kirschtomaten im parmesankörbchen	17,50
<b>HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT KÜRBIS</b> (a,g,g) mit geschmorten kürbis & kirschtomaten in parmesanbutter geschwenkt	15,50
<b>GEGRILLTES COTE DE BOEUF "DRY AGED"</b> (g) in rosmarin - knoblauchkräuterbutter dazu würfelkartoffeln	28,50
<b>GRATINIERTER LAMMKOTELETT</b> (g,1) unter der parmesankruste an knoblauch-rosmarinjus dazu hausgemachte falafel	23,50
<b>DUETT VON RINDERFILET &amp; LAMMKOTELETT</b> (g,1,5) auf balsamico-schmorzwiebeln an hausgemachten linsen-kartoffelrösti	23,50
<b>FLANKSTEAK VOM GRILL</b> (g,1,2,3,5,8) in barbecue marinade mit pfannengemüse & pommes frites	17,50
<b>GRILLPLATTE "KRONE"</b> (b,1,2,3,5,8) mit flanksteak, gegrilltem pulpo und schweinefiletsteak dazu barbecuekartoffeln	23,50

### CHATEAUBRIAND

FÜR 2 PERSONEN

doppeltes rinderfiletsteak

an pfefferrahmsosse mit grillgemüse & pommes frites

59,-€