

VORSPEISEN & SUPPEN €**OHNE FLEISCH** €

Andalusische Fischsuppe 9
mit Knoblauch & Curry gekocht
Muschel & Garnele

Parmesansuppe 11
am Tisch eingegossen
Lamm & Tomate

Gebratener Hirtenkäse 10
mit Kirschtomaten und Oliven
in einem Knoblauch- Chiliöl, Pfannenbrot

Jakobsmuschel & Garnelenspieß 14
mit Teriyaki & Sesam mariniert
an einem Zitronenrisotto
Kirschtomate & grüner Spargel

Carpaccio 16
aus dem Rinderfilet geschnitten
Tomate, Rucola, Champignon
Parmesan, Pfannenbrot

Gemischte Vorspeisenplatte (ab 2 Personen) p.P. 16
nach Art des Hauses

STEAKS

Rumpsteak
Black Angus Rind, Uruguay
ca. 200 Gramm 30
ca. 300 Gramm 40

Rinderfiletsteak
Black Angus Rind, Uruguay
ca. 200 Gramm 44

Zu allen Steaks reichen wir:
Pfeffersauce, Kräuterbutter
Kartoffelstampf & Salatteller

(Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht)

Rhodes Bowl (vegan) 18
fruchtiger Perl- Couscous, veganer Thunfisch
gebratenes Gemüse, Wasabi- Creme
Salat vom Linsen, Blattsalate

HAUPTGÄNGE

„Zür‘cher Geschnetzeltes“ 28
von Kalb & Rind in Champignonsauce
Rösti, buntes Gemüse

Ratsherren- Medaillons 28
von Rind & Schwein
an einem Waldpilzragout mit Birne
Kroketten, Salatteller

Zitronenlinguine 29
mit Parmesan verfeinert
Lachs & Garnele
wilder Broccoli & Kirschtomate

Original Wiener Schnitzel 27
aus dem Kalbsrücken geschnitten
Preißelbeeren, Kartoffelstampf
Gurkensalat

Cordon bleu 30
aus dem Kalbsrücken geschnitten
mit Parmaschinken & Käse gefüllt
Kroketten, Erbsen

Rosa Lammrücken 35
Knoblauchsauce
Bratkartoffeln, Bohnen

Saltimbocca 32
Kalbsrücken mit Salbei & Schinken
in einer Weißweinsauce
Gnocchi, Blattspinat

plus Extra: Champignons in Rahmsauce zzgl. 5