

**WEIßER SPARGEL
& HOLLANDAISE**
- auf Anfrage



**Chef's
FINEST**

Wildkräutersalat

Balsamico-Dressing | grüner Spargel | Fenchel | Erdbeer-Chutney | Brotchip

9.5€

Toppings:

Feta +4€ | Sous-Vide Schweinebauch +6€ | Black Tiger Garnele +7.5€

Homemade Roastbeef-Carpaccio

*Balsamico-Soße | Parmesanschaum | Parmesanchip
Wildkräutersalat | Olivenöl*

20€

Roastbeef

200g (ARG)

23€

Rib-Eye Entrecôte

250g (ARG)

31€

Rinderfilet

180g (ARG)

30€

Variante 1: Rostbraten „Gauener-Art“ +12€

Kalbsjus | dreierlei Zwiebel | halbe Maultasche | hausgemachte Spätzle

Variante 2: Klassisch +11€

Kalbsjus | grüner Spargel | Parmesan-Blumenkohlschaum | Kartoffelpüree

Putenschnitzel an Panko-Cornflakes-Panade

Jägerrahm-Jus | Preiselbeere | Crunchy Fries

25€

Blumenkohlschnitzel an Panko-Cornflakes-Panade

Pilzrahmsauce | Preiselbeere | Crunchy Fries

21€

Catch of the Week

Beurre Blanc | grüner Spargel | Erbse | Kartoffelpüree | Kräuter-Öl

Unser Team informiert dich gerne über das Dessert der Woche.