

Unser Wintermenü

„ApfelSecco“

vom Boskoop und der Golparmäne
Aperitif

Feldsalat

mit karamellisierten Walnüssen
mariniert in Apfelbalsamico-Dressing

Quitten-Apfelwein

Rinder-Roulade

gefüllt mit Dörrfleisch, Zwiebeln
und Gewürzgurken
nebst Speck-Semmelknödel und Spitzkohl

Roter Apfelwein

mit Holunderbeeren und Speierling

Vanille Panna-Cotta

mit Quitten-Apfelweingelee
und Mandelhippe

Apfeldessertwein

Solera

Menüpreis ohne Getränke
29,90

Menüpreis
mit Apfelweinspezialitäten
39,90

Nur im Januar und Februar

Geschnetzeltes „Züricher Art“

vom Jungschwein
mit frischen Pilzen in Rahmsauce
dazu Kartoffelreibekuchen
*Strips of pork in a cream and mushroom sauce
with potato fritters*

17,90

Degustationsportion

13,90

Cordon-Bleu

Schnitzel vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt
dazu Pommes frites und ein Saisonsalat
*veal escalope filled with ham and cheese served with
fresh fries and season salad*

18,90

Rinder-Roulade

nach überlieferter Familienrezeptur

gefüllt mit Dörrfleisch, Zwiebel und Gewürzgurken
nebst Speck-Semmelknödel und Spitzkohl
- laktosefrei und auf Wunsch auch glutenfrei -
Beef roulade with bacon dumplings and pointed cabbage

18,90

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Schmorzwiebeln, Apfelscheibe und Kartoffelpüree
veal liver with braised onions, apple slice and mashed potatoes

18,90
