


Heimertinger Saiblingsfilet auf Champignon-Kräuterrisotto, Safransoße	16.-
Saiblingsfilet in Mandelbutter gebraten mit Kräuterkartoffeln	14.50
Gratin von Edelfischen auf Blattspinat, Krebs-Knoblauchsoße und Reis	16.-
Schollenfilet mit gebratenen Pilzen und Speckstreifchen, Kräuterkartoffeln	14.-
Lachsfilet vom Rost mit Kräuterbutter und Saisonsalaten	15.-


  
 Unsere **Steaks** servieren wir mit knusprigem Kräuterbaquette!  
 Wählen Sie dazu Barbecue-Soße , Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße

Rumpsteak, herzhaft im Geschmack	<b>200g</b> € 19.-	<b>300g</b> € 26.-
Filetsteak, das zarteste Stück vom Rind	<b>200g</b> € 25.-	<b>300g</b> € 34.-
Entrecôte, aus der Hochrippe geschnitten, zart durchwachsen		<b>300g</b> € 23.-
Putensteak, aus der Putenbrust	<b>200g</b> € 9.-	<b>300g</b> € 13.-

dazu:

Eine Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahmsoße	€ 3,80
Wedges-Potatoes mit Sauerrahmsoße	€ 3,80
Mediterranes Grillgemüse	€ 4,20
Bohnen mit Speck und Zwiebeln	€ 3,80
Gebratene Pilze	€ 3,80
Grilltomaten mit Käse überbacken	€ 3,80
Butterreis	€ 3,-
Pommes frites	€ 3,80
Großer Saisonsalat	€ 6,80