

# *Fleischgerichte*

*Schweineschnitzel „Tyrol“ mit Camembert und  
Preißelbeeren überbacken, Röstkaroffeln und Salat* 15,90

*Schweinerückensteak mit einer Champignonrahmsauce,  
Bratkartoffeln und Salat* 15,90

*Schweinemedallions gegrillt* 17,90

*Black Angus Rumpsteak  
vom argentinischen Weiderind* 26,90

*Rinderfilet vom Black Angus Weiderind* 29,90

*Ehringhauser Grillteller, Schweine-Kalb -und  
Rindermedallions* 22,90

*Saucen: Gorgonzolasauce* 3,50

*Grüne Pfeffersauce* 3,50

*Marsala Sauce* 3,50

*Sc. Bernaise* 3,50

*Alle Steaks / Fleischgerichte werden mit Kräuterbutter, Tagesgemüse,  
einem gemischten Salat sowie Rosmarinkartoffeln oder Röstkartoffeln  
serviert*

## *Vom Kalb*

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffen  
und buntem Salat* 22,90

*Kalbschnitzel „Cordon Bleu“  
gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse,  
Bratkartoffeln und Tagesgemüse* 23,90

*Saltimbocca a la Romana, Kalbsmedaillons mit  
Parmaschinken, in einer Salbei-Weißweinsauce,  
Rosmarinkartoffeln und Salat* 25,90

*Piccata Milanese, Kalbschnitzel in einer Parmesankruste,  
mit Spaghetti und Tomatensauce* 21,90

## *Fisch*

*Lachssteak mit Spinat überbacken,  
Rosmarinkartoffeln und Salat* 18,90

*Gegrillte Dorade mit frischen Kräutern,  
Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse* 19,90

## *Desserts*

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	4,80
<i>Vanille-Eis wahlweise mit heißer Schokolade oder heißen Kirschen</i>	6,80
<i>Tiramisu</i>	5,80
<i>Panna cotta</i> <i>Pudding aus gekochter Sahne mit Vanille</i>	5,80
<i>Crème brûlée</i>	6,50
<i>Zabaglione</i> <i>Weinschaumcreme mit Marsala, Eigelb und Zucker geschlagen</i>	6,80
<i>Eierlikör- Walnusstraum</i> <i>Walnusseis auf Kiwis mit Eierlikör, Krokant und Sahne</i>	7,80