

SPEISEKARTE



VORSPEISEN:

1. Kraftbrühe mit Ei und Mark
2. Altdeutsche Kartoffelsuppe
wie unsere Großmutter sie kochte, mit Gemüse und Speckstippe
3. Französische Zwiebelsuppe
nach einem Originalrezept, mit Stangenbrot und Käse, überbacken
4. Ungarische Pfeffersuppe
eine rassige, gehaltvolle Rindfleischsuppe mit Maiskörnern, roten Paprikaschoten, Kartoffeln und grünen Pfefferkörnern

HAUPTGERICHTE:

1. Schineken-Eisbein
mit Erbspüree, Weinkraut und Schwenkkartoffeln
2. Schweinesteak "Argentinische Art"
mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Kräutern, pikant mit Knoblauch gewürzt, Maiskroketten
3. Nordsee-Scholle "Blankeneser Art"
grätenfrei, in Speck gebraten, mit Kapern, Schwenkkartoffeln und grünen Salaten
4. "Schwarzwälder Schnitzel"
ein fettarmes Putensteak in Haselnüssen gewürzt und goldbraun gebraten, dazu eine nicht alltägliche Kirschsauce und hausgemachte Spätzle
5. "Härke-Topf"
zarte Rind- und Schweinefilets auf Bratkartoffeln mit Leipziger Allerlei und Sauce Hollandaise
6. Crêpes "Französische Art"
dünne Pfannkuchlein werden mit Crevetten, Champignons, Sahne und Dill gefüllt und im Ofen überbacken, dazu reichen wir Risi-Bisi
7. Geschnetzeltes Kalb- und Putenfleisch "Zürcher Art"
mit Zwiebeln, Champignons, Weißwein und viel frischer Sahne gekocht, hausgemachte Spätzle
8. Rinderfiletspitzen "Saucier's Art"
mit Zwiebelscheiben, Kräutern, Kartoffeln in Wodkasauce mit einem Hauch Cayennepfeffer gewürzt und mit Käse überbacken
9. Entrecôte "Alt-Nürnberg"
ein gut abgehangenes Rumsteak mit Schinken, Meerrettich, Preiselbeeren und Käse überbacken, grüne Bohnen und Pommes frites