

Tageskarte



- 57 Garnelen in heißem Öl** **7,90 €**
und frischem Knoblauch gebraten,
serviert in einem Spezialtiegel, mit Toast
- 295 exklusiver Salatteller** **10,30 €**
winterlicher Blattsalat garniert mit Garnelen,
Calamari-Ringen und hausgemachtem Honig-Senfdressing
- 157 Rinderleber „Berliner Art“** **14,90€**
gebraten mit Zwiebeln^{2,4} & Apfelscheiben,
dazu reichen wir Kartoffelpüree
- „Neuseeländische“ Lamm-Haxe**
- | | | | |
|--|-----|--------------|---------|
| mit Speckbohnen ^{2,4} | 111 | 1 Lamm-Haxe | 14,80 € |
| & frischen Bratkartoffeln ^{2,4} | 112 | 2 Lamm-Haxen | 19,80 € |
- „Winterzeit ist Grünkohlzeit“**
- 136 Grünkohl** **16,90 €**
mit geräucherter Schweinebacke^{4,9},
einer Scheibe vom Kasseler Nacken⁹ und Kohlwurst
serviert auf deftigem hausgemachten Grünkohl ^{2,4}
mit wahlweise Brat^{2,4}- oder Salzkartoffeln

Zusatzstoffe: 1= Farbstoffe, 2= Konservierungsstoffe, 3= Geschmacksverstärker, 4= Antioxidationsmittel,
5= Süßungsmittel, 6= Phosphat, 7= geschwefelt 8= Spuren von Nüssen, 9= Pökelsalz