



Beilagen - Karte

Wir möchten Ihnen mit unserer

Schnitzel- & Steak - Karte

einen arttypischen Gaumenschmaus servieren.

Dazu gehört, dass Sie sich Ihre Beilagen aus unserem Angebot selbst herausuchen.

Sättigungsbeilagen

(Jede Beilage kostet 3,85 Euro)

Salzkartoffeln oder Petersilienkartoffeln

Bratkartoffeln a la Hirsch

Ofenkartoffel mit Sour Creme Fraiche

Serviettenknödel hausgemacht mit Holsteiner Schinkenwürfel & Zwiebeln

Eierspätzle (mit Butter zubereitet)

French Stealth Fries (American Pommes Frites mit Kartoffelschale)

Süßkartoffel Pommes Frites (die gesündere Alternative zur Kartoffel Pommes Frites)

Süßkartoffelschupfnudeln (100% Süßkartoffel - Das Gemüse des Jahres 2019)

Herzhafte Steakletten

Safranreis mit feinem Gemüse eingearbeitet, Art Patina

Frittierte leckere Zapfen-Kroketten

Rote Beete Kartoffelpüree Kartoffelstampf mit Rote Beete verfeinert (ohne Laktose)

Kartoffelpüree (mit 1,5%iger Milch, Butter, Salz & Muskat zubereitet)

La Ratte Kartoffeln (franz. Kartoffel mit Schale serviert, in Butter geschwenkt)

Frische Garganelli org. italienische Penne aus Hartweizengries

Frische Tagliarini - Bandnudeln (hergestellt aus Weizenmehl, Hartweizengries, Eiern und Olivenöl

Gemüse - Beilagen

(Jede Beilage kostet 3,85 Euro)

Feine Brokkoliröschen serviert mit Mandelbutter

Zarte Romanesko-Röschen leicht mit Butter überzogen

Feines buntes Gemüse mit Butter verfeinert (Art Kaisergemüse)

Frische braune Wiesenchampignons

Bohnenbukett mit Bacon ummantelt

Feine Blumenkohlröschen mit gebutterten Semmelbrösel

Frische Zuckerschoten in Butter & Chili geschwenkt

Feine zarte gebutterte Erbsen

Zart gebutterter Gemüse-Mais

Frisches Grill - Pfannengemüse in Butter geschwenkt

Unsere Soßen auf Wunsch extra

(Jede Soße wird serviert in Sauciere und kostet 1,95 Euro)

Cafe de Paries eine wunderbare Steaksoße

Pfeffer-Rahmsoße mit frischen grünen Pfeffer

Braten-Soße (hergestellt aus Rind & Schwein klassisch)

Meerrettich-Soße (hergestellt aus frischen Kren & Sahne)

Lamm-Soße (hergestellt aus Lammfond)

Wild-Soße (hergestellt aus Wildfond)

Champignon-Rahm (hergestellt aus gebratenen Champignon & Rahm)

Zitronen-Buttersoße mit Safran (passend zu unseren Fischgerichten)

BBQ Soße mit Black Beans (eigene Rezeptur passend zu Steaks)



Werte Gäste, wir Köche weisen darauf hin, dass in allen Speisen *Allergene Stoffe*
enthalten sein können. Entnehmen Sie diese BITTE der Legende auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

