



W O C H E N – M E N Ü (Mittagsmenü)

Kürbis Ingwer Cremesuppe

**Glasierte Kalbsbrust an kräftiger Kalbsjus,
dazu Rahmkohlrabi und
goldbraune Rosmarinkartoffeln**

Krokant Eisparfait mit Zwetschgenröster

€ 37,50

**Portion frische Steinpilze in Kräutersahne gebraten
mit Hausfrauenbratkartoffeln**

€ 34,50

desgleichen mit Rühreiern und Hausfrauenbratkartoffeln

€ 35,50

**mit einem Poulardenbrüstchen in Kräuterbutter gebraten
und Hausfrauenbratkartoffeln**

€ 40,50

mit einem Rumpsteak vom Besten Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln

€ 45,50

**mit einem Wiener Kalbsschnitzel Schnitzel Sauce Béarnaise,
Bratkartoffeln**

€ 42,50

Weinempfehlung:

**2024 Weingut Heinrich Basten
Gutsabfüllung Thomas Basten**

Rivaner

**- trocken -
0,2l**

€ 10,50

„Espresso - Gedeck“ eine Tasse Espresso & Mini Süßspeise

€ 8,60

Em Krützche“, den 4. bis 11.Oktober 2026