

Businessmenü
von
22.1. bis 26.1.18

MONTAG

Blumenkohlsuppe mit Croutons
*
Rahmgeschnetzeltes mit Egerlingen
Spätzle und Salat
*
Bayrisch Creme

DIENSTAG

Minestrone mit Parmesan
*
Haxerl vom Juradistel Lamm
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
*
Weisses Schokomousse

MITTWOCH

Wintersalat mit Scampis
*
Kalbspflanzl in rosa Pfefferrahm
Kartoffelstampf und Rosenkohl
*
Eispalatschinken

DONNERSTAG

Feldsalat mit Speckstreifen
*
Paella mit Huhn, Scampis und Muscheln
Safran und Gemüse
*
Orangen-Joghurt-Creme

FREITAG

Großes Salat- und Antipasti Buffet
*
Bauerngockel in Tomaten-Estragon-Sugo
Gemüsereis
*
Milchreis mit Gewürzkirschen

**Unsere 3-Gang Businessmenüs
inkl. Espresso 19,50 €**

**Immer Freitag mittags bieten wir auch
unsere Spezialitäten vom
Holzkohlegrill**

Mittagskarte

Suppen und Vorspeisen

Cocos-Currysuppe mit Scampi und Gemüse	4,50
Bretonische Fischsuppe mit Lachs, Safran und Gemüse	5,50
Winterlicher Salat mit Zanderstreifen und Kirschtomaten	9,50
Tatar vom Rinderfilet mit Salatbouquet	10,50
als Hauptgang	14,50

Hauptgerichte

Kalbsrahmgulasch mit frischen Egerlingen, Spätzle und Salat	13,50
U.S. Hüftsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	16,50
Rigatoni "Pizzaiolo" mit Tomaten, Oliven, Chili und Salat	9,50
Pichelsteiner vom Weideochsen mit Wurzelgemüse und Kartoffeln	10,50
Lachsfilet auf Steinpilzrisotto und Salat	14,50
Thaicurry mit Pute, Shitakepilzen, Gemüse und Basmatireis	13,50

Kreutzer's Burger

200 g Patties von Hereford, Wagyu und U.S. Beef

"Classic" mit Tomaten, Gurke, Zwiebel und Salat	9,50
"Country" mit Cheddar, Bacon, Zwiebel und Salat	10,50
"Club Med" mit Mozzarella, Basilikum und getrockneten Tomaten und Salat	10,50

Desserts

Lebkuchenparfait mit eingelegten Früchten	4,50
Dessert du jour	4,50

Nur Freitag mittag

Saftige STEAKS und fangfrischer FISCH vom HOLZKOHLEGRILL

IRISH HEREFORD, Irland, Watergrasshill Farm

Filet	200 g	28,00	300 g	37,50
Filetto Lombarda für 2 Personen (30 min.)			500 g	58,00

BLACK ANGUS, U.S.A., Nebraska

Roastbeef, Sirloin mit Fettrand	200 g	26,50	300 g	32,50
Rib Eye, mit Fettauge			350 g	38,50
Filet (unser Bestseller)	200 g	32,00	300 g	44,00
Rib Eye Bone In, 4 Wochen dry aged	700 g – 1400 g		pro 100 g	11,00

FASSONA, Piemont, Italien

Filet	200 g	54,00	300 g	81,00
-------	-------	-------	-------	-------

WAGYU, Chile, Beefonfood Farm

Filet	200 g	56,00	300 g	84,00
Rumpsteak aus der Hüfte	200 g	24,00	300 g	36,00
RibEye, mit Fettauge	200 g	42,00	300 g	63,00

FISCHE

Wolfsbarsch oder Dorade am Stück gegrillt			ca. 450 g	22,00
Yellow Fin Thunfisch mit Soja-Sesam-Lack			250 g	23,00
Fjord Lachs Filet mit Limettenbutter			250 g	18,50

Bleu: roher, kalter Kern **Rare:** blutig, kalter Kern **Medium Rare:** leicht blutig, warmer Kern

Medium: rosa, warmer Kern **Medium Well:** leicht rosa, heißer Kern **Well Done:** ist uns nicht bekannt

Am Freitag mittag ist unser Salat- und Antipast Büffet im Steakpreis enthalten