

Businessmenü
von
19.3. bis 23.3.18

MONTAG

Kleines Tatar vom Rinderfilet
*
Hühnerfrikasse mit Frühlingslauch
und Gemüserais
*
Weisses Schokoparfait

DIENSTAG

Tomatenrahmsuppe mit Ginsahne
*
Gebratene Asianudeln mit Pute,
Gemüse und Ingwer
*
Creme Caramel

MITTWOCH

Salate mit Speckstreifen und Croutons
*
Geschmorte Ochsenbacken mit
Kartoffelstampf und Salat
*
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis

DONNERSTAG

Leberspätzlesuppe mit Majoran
*
Zwiebelrostbraten mit
Bratkartoffel und Salat
*
Quarkkuchen mit Früchte

FREITAG

Großes Salat- und Antipasti Büffet
*
Schottisches Lammragout mit
Rosmarinkartoffeln
*
Nougatmousse

**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
Kraftbrühe mit Leberspätzle	4,50
Winterlicher Salat mit Scampis und Kirschtomaten	11,00
Tatar vom Rinderfilet mit Salatbouquet	11,50
	als Hauptgang 15,50

Hauptgerichte

Geschmorte Ochsenbackerl mit Kartoffelstampf und Salat	12,50
U.S. Hüftsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	17,50
Gebratene Putenleber mit Balsamico, Zwiebel und Bratkartoffeln	12,50
Schottisches Lammragout mit Rosmarinkartoffeln und Salat	13,50
Scampipfanne mit Gemüse, Knoblauch, Kräutern und Weißbrot	17,50
Winterlicher Salat mit gebratenen Putenstreifen und Curry	13,50
Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat	9,50

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, getrockneten Tomaten und Salat	10,50

Desserts

Schokomousse mit 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	28,50	300 g	38,50
-------	-------	-------	-------	-------

Filetto Lombarda für 2 Personen (30 min.)			500 g	62,00
---	--	--	-------	-------

BLACK ANGUS, U.S.A., Nebraska

Roastbeef, Sirloin mit Fettrand	200 g	26,50	300 g	32,50
---------------------------------	-------	-------	-------	-------

Rib Eye, mit Fettauge			350 g	39,50
-----------------------	--	--	-------	-------

Filet (unser Bestseller)	200 g	33,00	300 g	46,00
--------------------------	-------	-------	-------	-------

Rib Eye Bone In, 4 Wochen dry aged	700 g – 1400 g		p. 100 g	12,50
------------------------------------	----------------	--	----------	-------

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
-------	-------	-------	-------	-------

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	19,50
--------------------------------------	--	--	-------	-------

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