

Wenn Sie Appetit auf ein saftig gebratenes Steak haben, dann empfehlen wir Ihnen gerade das Richtige: (What about a nice juicy grilled steak, here is what we offer:)

<i>Putensteak</i> chicken steak	220g	13,50 €
<i>Schweinefilet</i> pork fillet	220g	15,50 €
<i>Entrecôte</i> sirloin steak	250g	19,50 €
<i>Filetsteak</i> fillet steak	250g	26,50 €
<i>Rib-Eye-Steak</i> Ribeye steak	300g	23,50 €

Bitte wählen Sie Ihre Sauce zum Steak: Please choose a sauce to go with the steak:

<i>„Maitre d'hôtel“</i> mit zartschmelzender Kräuterbutter (a slow melting herb butter)	1,80 €
---	--------

<i>„Mexikaner-Sauce“</i> eine rassige Sauce aus Tomaten, Champignons, Pepperoni und Speckstreifen (hot and spicy sauce with mushrooms and pepperoni)	2,10 €
---	--------

<i>„Sauce Bearnaise“</i> Bearnaise sauce	2,10 €
---	--------

<i>„Pfeffersauce“</i> pepper sauce	2,10 €
---------------------------------------	--------

dazu reichen wir zur Wahl: You may choose between

<i>eine Backofenkartoffel mit Kräuterquark (baked potatoes with curd cheese with herb)</i>	3,00 €
--	--------

<i>oder Pommes frites</i> (or chips)	3,00 €
---	--------

<i>oder Röstkartoffeln</i> or fried potatoes	3,00 €
---	--------

<i>dazu empfehlen wir einen kleinen Beilagen-Salat</i> (small salad)	4,50 €
---	--------

<i>Schweinerückenschnitzel „Kaffeehaus“</i> mit Baconscheiben und Setzei dazu Gemüsebündchen und Pommes Frites (Pork escalope "Coffeehouse" with bacon and a fried egg served with vegetables and chips)	12,50 €
---	---------

<i>Schweinerückenschnitzel „Mexikaner Art“</i> mit einer rassigen Sauce und Kroketten (Pork escalope "Mexican Style" with a hot and spicy sauce and croquettes)	12,80 €
--	---------

<p><i>Schweinerückenschnitzel – überbacken</i> mit frischen Champignons und Zwiebeln servieren wir mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark (Pork escalope -gratinatedgratinated with fresh mushrooms and onions served with rosemary potatoes and quark with herbs)</p>	14,50 €
<p><i>Schweinerückenschnitzel „à la Parkhotel“</i> mit Ragout Fin und Parmesankäse gratiniert dazu reichen wir Bandnudeln (Pork escalope "à la Parkhotel" gratinated with ragout and parmesan cheese served with noodles)</p>	14,60 €
<p><i>Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“</i> Zarte Streifen von der Schweinelende mit frischen Champignons und Zwiebeln in Rahm, serviert mit Bandnudeln und einem kleinen Salat (Shredded pork "Zurich style" Shredded pork fillet in a mushroom-onion sauce served with noodles and a salad)</p>	21,50 €
<p><i>„Grottengrillteller“</i> Drei Filetstückchen am Spieß mit Baconscheiben und Setzei dazu Bratkartoffeln, Kräuterbutter und einem gemischtem Salat ("Mixed grill" three different fillets on a spit with slices of bacon and a fried egg served with fried potatoes, herb butter and a mixed salad)</p>	21,50 €
<p><i>Kalbsleber "Berliner Art"</i> mit Apfelringen, Zwiebeln und Kartoffelschnee (Liver „Berlin style“ with fried apple rings and onion rings served with smashed potatoes)</p>	18,50 €
<p><i>Rekonstruierte Rinderroulade vom Roastbeef</i> an Gemüsebündchen mit Röstzwiebeln, Gewürzgurken Baconchips und Herzoginkartoffeln (Reconstructed beef olive from Roastbeef on a vegetable bundle with onions, gherkins, bacon chips and duchesse potatoes)</p>	19,50 €
<p><i>Medaillons vom Schweinefilet „Toskana“</i> mit getrockneten Tomaten und Speck ummantelt gratiniert mit Mozzarella an tomatierter Kräutersauce und Gemüsebandnudeln (Pork fillet "Toscana" with dried tomatoes wrapped with bacon and gratinated with mozzarella-cheese with a tomato-herb-sauce and vegetable noodles)</p>	18,50 €
<p><i>Bardierte Rindermedaillons „Stroganoff“</i> an Rote-Beete-Reis mit Champignons und Gewürzgurken dazu reichen wir Bohnenbündchen (Wrapped beef medallions "Stroganoff" on beetroot rice with mushrooms and gherkins served with bacon and green beans)</p>	24,50 €
<p><i>Tortellini</i> mit geschwenktem Lauch, Tomaten und Kochschinken verfeinert mit Oregano, Weißwein und Parmesankäse (Tortellini with fried leeks, tomatoes and ham with oregano, white wine and Parmesan cheese)</p>	8,90 €
<p><i>Gegrillter Wildlachs</i> auf Kräuterrisotto an Rosmarin-Ingwer-Schaum (Grilled wild salmon on herb Risotto on a rosemary-ginger-foam)</p>	21,50 €
<p><i>Kabeljau in Panko-Parmesan-Panade</i> auf asiatischem Gemüse serviert mit Kräuterreis und Tomatensauce (Cod in a breadcrumb parmesan coating on Asia vegetables served with herbal rice and tomato sauce)</p>	16,50 €
<p><i>Gebratenes Zanderfilet auf Zitronenschaum</i> mit Avocadopüree und Schwenkkartoffeln (Shallow fried pike-perch on lemon foam with avocado puree and potatoes)</p>	19,80 €

<p><i>Gebratene Matjesfilets</i> mit Apfel- und Zwiebelringen dazu grüne Bohnen und Röstkartoffeln (Fried Herring filets with apple rings and onion rings green beans and fried potatoes)</p>	14,50 €
<hr/>	
<p><i>Gebratene Riesengarnelen</i> dazu Bandnudeln mit getrockneten Tomaten und Lauch in Basilikumpesto (Fried prawns on noodles with dried tomatoes and leek in Basilpesto)</p>	18,50 €
<hr/>	
<p><i>Rote Grütze</i> Zartschmelzendes Vanilleeis auf Roter Grütze (Red fruit jelly vanilla ice cream on Red berry compote)</p>	3,90 €
<hr/>	
<p><i>„Kleines Bärchen“</i> Rote Grütze mit geeistem Joghurt und Fruchteis "Little bear" Red fruit jelly made from yogurt and fruit</p>	4,30 €
<hr/>	
<p><i>„Zarte Verführung“</i> Eispraline mit Mousse Vanille und Obstsalat "Gentle Seduction" (ice cream with vanilla mousse and fruit salad)</p>	4,90 €
<hr/>	
<p><i>Eispraline "Tartufo"</i> mit Vanillesauce (Ice truffle with Vanilla sauce)</p>	4,90 €