

Menükarte 1

Büsumer Broccoli – Cremesuppe

*

Trio von Fleisch auf Baby Rösti
in
Pfeffer – Senfsauce mit Zwiebel – Böhnchen und Bratkartoffeln

*

Birne „Helene“

21,00 €

Bartmann´s gemischte Vorspeisen

*

„Duo Schweitzer Art“
Schweinefilet – Medaillions mit Tomaten und Käse Überbacken
dazu
Kartoffel – Gratin und Salat

*

Pfirsich Melba

26,50 €

Minestrone

*

Strozzapreti mit Rinderfilet streifen und Spinat

*

Lachs Filet nach „Tiroler Art“
im
Wirsing Mantel dazu Butter Kartoffeln und Kräuter Reis

*

Dessert nach Art des Hauses

25,50 €

Menükarte 2

Räucherlachs mit Kräuter – Creme fraiche
auf Reibekuchen und Salat Garnitur

*

Tournedos von Rind und Schweine – Filet
mit Sauce Hollondaise dazu Bratkartoffeln und Broccoli

*

„Nussknacker“ Vanille Eis mit Nüssen Schokoladen Sauce und Sahne

27,50 €

Carpaccio von der Enten – Brust an Feldsalat Bouquet
in Balsamico Creme Essig

*

Putenbrust – Medaillons in einer Kartoffel – Kruste
dazu Kroketten und Salat der Saison

*

Mousse au Chokolat Black & White
mit Sahne und Vanille Sauce

24,00 €

Rinder Kraftbrühe mit Einlage

*

Lammfilet – Röllchen mit Spinat und Käse gefüllt
in Trüffel Sauce mit Bratkartoffeln und Baby Möhrchen

*

Panna Cotta mit Rote Grütze

23,50 €

Rinder Gulasch Suppe

*

Entenkeule mit Rotkohl und Kartoffel Klöße

*

Zimt Eis mit Schokolade und Sahne

24,50 €

Menükarte 3

Rinder Carpaccio mit Parmesan Käse

*

Argentinisches Roastbeef in Pfeffer Sauce mit
Bratkartoffeln und Salat

*

Apfelkuchen mit Sahne

30,00 €