



## MOTHER'S DAY "LUNCH SPECIALS"

08/05/2016  
Muttertag

Ihre Tagessuppe ist in Ihrem "Essen" eingeschlossen!

Your Soup of the Day is included with your "Meal" !

Hausgemachte Tomatencremesuppe

Homemade Tomato Soup with Cream

<b>Paniertes Hühnerbrust-Schnitzel „Wiener Art“ serviert mit Cocktailsoße, dazu grüner Salat und Kartoffelsalat</b>	<b>N\$ 65.00</b>
<b>Crumbed Chicken Breast Schnitzel "Vienna Style" served with Cocktail Sauce, green Salad and Potato Salad</b>	
<b><u>"BUDGET-MEAL"</u></b>	
<b>Ofen gebackene Kohlroulade „Pinias“ serviert mit Petersilienkartoffeln</b>	<b>N\$ 75.00</b>
<b>Oven baked Cabbage Roll „Pinias“ served with Parsley Potatoes</b>	
Traditional „Fisch und Chips“ frischer Seehecht ausgebacken in Bierteig mit Remouladensoße und gemischtem Salat	N\$ 120.00
Traditioneller "Fish `n` Chips" fresh Hake Fillet fried in Beer Batter with Tartar Sauce and mixed Salad	
Original "Züricher Geschnetzeltes" vom Wild serviert mit hausgemachten Spätzle und frischen Salaten	N\$ 130.00
Original „Zurichoise“ tossed Game Strips in a creamy Mushroom Sauce served with homemade Spätzle and fresh Salads	
Golden braun gebackenes mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel	N\$ 145.00
<b>"Cordon Bleu"</b> serviert mit Pommes Frites und frischen Salaten	
Golden brown baked with Ham and Cheese filled Pork Schnitzel	
<b>„Cordon Bleu"</b> served with French Fries and fresh Salads	
In Rotwein geschmorter Ochsenschwanz „Burgunder Art“ serviert mit hausgemachten Spätzle und jungem Gemüse	N\$ 155.00
Red Wine braised Ox-Tail "Burgundy Style" served with homemade Spätzle and young Vegetables	
<b>Ofen gebackene junge Frühlings-Ente serviert mit Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten</b>	½ Ente/Duck N\$ 225.00
<b>Oven baked Spring Duckling served with Apple flavored Red Cabbage and Croquet Potatoes</b>	¼ Ente/Duck N\$ 165.00
<b><u>"DESSERT"</u></b>	
Walnuss-Trüffeltorte mit Sahne	N\$ 38.00
Walnut Truffle Cake with Cream	