



## FROHE OSTERN /HAPPY EASTER

16/04/2017

Ihre Tagessuppe ist in Ihrem "Essen" eingeschlossen!  
Your Soup of the Day is with your "Meal" included !

Brokkolicremesuppe mit knusprigem Speck  
Cream of Broccoli Soup with crispy Bacon

### "MAIN MEALS"

Avocado <b>"Ritz"</b> mit frischen Meeresfrüchten in Cocktailsoße, Toast und Butter Avocado <b>„Ritz“</b> with fresh Seafood in Cocktail Sauce, Toast and Butter	N\$ 75.00
Kohlroulade <b>„Pinehas“</b> serviert mit Butterkartoffeln Stuffed Cabbage Roll <b>„Pinehas“</b> served on buttered Potatoes	N\$ 85.00
Original <b>"Züricher-Geschnetzeltes"</b> vom Wild serviert mit hausgemachten Spätzle und einem Salatteller Original <b>„Zurichoise“</b> tossed Game Strips in a creamy Mushroom Sauce served with homemade Spätzle and a Side Salad	N\$ 120.00
Traditioneller Oster-Lammkeulenbraten <b>„Badische Art“</b> in einer Rosmarin- und Rotweinsoße, serviert mit geschwenkten Kartoffelecken und Gemüse der Saison Traditional <b>Easter</b> Roast Leg of Lamb in a Rosemary and Red Wine Sauce served with roasted Potato Wedges and seasonal Vegetables	N\$ 155.00
4 zarte Lammkoteletten <b>„Provencial“</b> mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven, dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen 4 tender Lamb Chops <b>"Provincial"</b> topped with Tomatoes, Onions and Olives, served with sauté Potatoes and Bacon Beans	N\$ 165.00
<b>„Ocean Basket“</b> Filet vom Kabeljou und Seteufel belegt mit 2 Garnelen und 4 panierten Calamari-Ringen, dazu Remoladensoße, Pommes Frites und einen Salatteller <b>„Ocean Basket“</b> Fillet of Kabeljou and Monk topped with 2 Prawns and 4 crumbed Calamari Rings, served with Tartar Sauce, Chips and a Side Salad	N\$ 175.00
<b>Ofen gebackene Ente in Orangensoße serviert mit Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten</b>	¼ Ente/Duck N\$ 135.00
<b>Oven baked Duckling in Orange Sauce served with Red Cabbage and Croquet Potatoes</b>	½ Ente/Duck N\$ 200.00
<b><u>"DESSERT"</u></b>	
<b>Fudge Picasso:</b> Weiße Schokoladenmoussentorte mit Fudge <b>Fudge Picasso:</b> White Chocolate Mousse Gateaux with Fudge	N\$ 42.00