



„FATHER’S DAY LUNCH SPECIALS“

18/06/2017

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

Oxenschwanzsuppe mit Sherry
Oxtail Soup with Port

“MAIN MEALS”

Ofen gebackene Kohlroulade „ Pinehas “ mit Petersilienkartoffeln Oven baked Cabbage Roll „ Pinehas “ served with Parsley Potatoes	N\$ 80.00
“ Züricher Geschnetzelts ” vom Springbock serviert mit Spätzle und Rotkraut “ Zurichoise ” tossed Strips of Springbuck in a creamy Mushroom Sauce served with homemade Spätzle and Red Cabbage	N\$ 115.00
Traditional „ Fisch und Chips “ Seehecht ausgebacken im Bierteig serviert mit Remouladensoße, Pommes Frites und einem Salatteller Traditioneller “ Fish `n Chips “ Hake Fillet fried in Beer Batter served with Tartar Sauce, Chips and Side Salad	N\$ 125.00
Schweineschnitzel “ Cordon Bleu “ gold-braun gebacken und mit Schinken und Käse gefüllt, serviert auf Tagliatelle mit einer Champignonsoße, dazu ein Salatteller Pork Schnitzel „ Cordon Bleu “ baked golden brown and filled with Ham and Cheese served on Tagliatelle with a Mushroom Sauce and a Side Salad	N\$ 130.00
Lammkeulenbraten „ Badische Art “ in einer Rosmarin- und Rotweinsauce, serviert mit geschwenkten Kartoffelecken und Gemüse der Saison Roast Leg of Lamb in a Rosemary and Red Wine Sauce served with roasted Potato Wedges and seasonal Vegetables	N\$ 135.00
Gegrilltes 300gr. Sirloin-Steak “ Nach Art des Hauses ” überzogen mit einer Preiselbeer- Rotweinsauce, serviert mit Bratkartoffeln und einem Salatteller Grilled 300gr. Sirloin Steak „ Chef’s Style “ topped with a Cranberry and Red Wine Sauce served with Sauté Potatoes and a Side Salad	N\$ 145.00
“DESSERT“	
Fudge Picasso: Weiße Schokoladenmoussetorte mit Fudge Fudge Picasso: White Chocolate Mousse Gateaux with Fudge	N\$ 42.00