

AUS DER FLEISCH-REIFEKAMMER DER ETTLINGER RATSSTUBEN

Dry aged Beef - Spezial Selektion 60 Tage am Knochen gereift

ENTRECÔTE VON DER FÄRSE

nach Ihrem Wunsch gebraten, Café de Paris-Butter|

12,9/100 g

CÔTE DE BOEUF VON DER FÄRSE

Simmentaler Rind | perfekt nach Ihrem Wunsch gebraten,

Kräuter- oder Café de Paris-Butter

8,85/100g

THAI CURRY HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE

Kokos-Ingwerschaum | süß-saurer Kürbis

11,0

GROSSER FELDSALAT

Speck | Croutons | Balsamico-Honig-Dressing

14,0 (Vorspeise klein 11,0)

WILDSCHWEINSTEAK

Gebratene Champignons | Preiselbeerbirne | Wacholderjus |

Kroketten

28,9

TOMAHAWK VOM DUROC-SCHWEIN

geschmorter Romanasalat | Kartoffelecken

19,8

HAUSGEMACHTE KÜRBISTASCHEN

Hokkaido-Kürbis | Nussbutter Schaum | Wildkräutersalat

19,9

KEULE VON DER WEIDEGANS

Portweinjus | Balsamico-Kirschen | Apfel-Rotkohl mit Portwein
gekocht | Kartoffel-Maronenknödel

39,0