

Fruchtiges Tomatensüppchen

mit Gin-Sahne

*Fruity tomato soup
with gin cream*

6,50 €

Essbare Landschaft ^{3,5}

**Bunter Salatteller mit Tomate, Gurke, Paprika und verschiedenen Blattsalaten
mariniert mit würziger Vinaigrette, dazu Baguette**

edible landscape

*mixed salad with tomato, cucumber, pepper and mixed lettuce
marinated with spicy vinaigrette, served with baguette*

klein / small 5,00 €

groß / large 10,00 €

Angus Burger

**mit Tomate, Gurke, Blattsalat, krossem Bacon
und hausgemachter Burgersosse, dazu Steakhouse Pommes frites**

Angus burger

*with tomato, cucumber, salad, crispy bacon and homemade burger sauce,
served with steakhouse French fries and dip*

17,50 €

Vegetarisch

**Rahmtagliatelle mit Spinat, ²
geschmolzenen Tomaten und Grana Padana**

vegetarian

*cream tagliatelle with spinach,
tomatoes and grana padana*

15,00 €

Lachssteak mit Meerrettichkruste
auf Rahmspinat, mit Butterkartoffeln und Tomatenperlen

*Salmon steak with horseradish crust
on creamed spinach, with butter potatoes and tomato pearls*

21,50 €

Schweinerückensteak Strindberg
dazu Zwiebelbratkartoffeln und Buttergemüse

*Strindberg pork steak
served with fried onion potatoes and buttered vegetables*

18,50 €

Sächsischer Sauerbraten ^s
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

*Saxon sour beef roast
served with potato dumplings and apple red cabbage*

18,50 €

Argentinisches Rinderfilet
mit Portweinsosse, dazu gebackene Zwiebelringe,
Rosmarinkartoffeln und kleines Gemüse

*Argentinian filet of beef with port wine sauce
served with baked onion rings, rosemary potatoes and small vegetable*

29,50 €

Dessert

Hausgemachte Waldbeerengrütze

mit Vanilleeis

*homemade forrest berry compote
with vanilla ice cream*

5,50 €