

# Bürgerstube Restaurant

## Vorspeisen

Tatar vom Weideochsen  
Gebackener Fenchel | Klassische Garnitur  
12,00 €

Carpaccio | Rote Beete  
Marinierter Feldsalat | Ziegenkäsetaler  
10,50 €

Königin Pastete | Feines Ragout  
Sauce Hollandaise  
10,50 €

## Suppen

Cremesuppe Karotte | Ingwer | Orange  
7,00 €

Klare Ochsenschwanzsuppe | Chesterstange  
8,00 €

## Hauptspeisen

Rinder Roulade

Julienne Gemüse | Kartoffelstampf

20,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb | Bratkartoffeln | Gemischter Salat

22,50 €

Rinderfiletsteak „Madagaskar“

Bohnenbündchen | Gratinkartoffel | Grüne Pfeffersauce

29,50 €

Saiblingsfilet

Rheingauer Rieslingsauce | Ratatouille Gemüse | Safranreis

21,50 €

Seezunge „Müllerin“

Grüner Spargel | Kerbelkartoffeln

36,00 €

## Vegetarisch

Farfalle Nudeln

Sauce von sonnengetrockneten Tomaten und Ricotta | Mariniertes Babyspinat

13,50 €

Hausgemachte Semmelknödel

Austernpilz Rahmsauce | Beilagensalat

15,50 €

# Steaks

Lachssteak (200 g): 23,50 €

Irisches Lammkarree (400 g): 28,50 €

Salzwiesen Hüftsteak (200 g): 24,50 €

Argentinisches Filetsteak (250 g): 36,00 €

Chateaubriand (400 g) für 2 Personen - am Tisch tranchiert: 57,50 €

*Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen*

Kräuterbutter | Ofenkartoffel mit Kräuterquark | Beilagensalat

## Alternative Beilagen

Kartoffelecken mit Cocktailsauce | Pommes frites | Bratkartoffeln | Beilagensalat

## Gemüse

Blattspinat | Schmorzwiebeln | Grilltomate | Speckbohnen

## Saucen

Pfeffersauce | Trüffelbutter | Thymianjus

# Dessert

Crème brûlée

7,00 €

„Coupe Danmark“

Vanilleeis | Warme Schokoladensauce

6,00 €

Heidelbeere | Schokoladenmousse

Kumquats Ragout | Haselnuss Karamell

9,50 €