

# Fleisch

## **Hirsch Osso Bucco**

mit einer Preiselbeer-Rotwein-Sauce  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle  
23,50 €

## **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

in Butter gebacken dazu Bratkartoffeln  
und Kopfsalatherzen in Joghurt-Dressing  
21,90 €

## **Limousin Rinderfilet**

an einer Café de Paris-Sauce  
dazu frisches Marktgemüse und überbackene Kartoffeln  
28,50 €

## **Geschmorte Ochsenbäckchen**

mit einer Barolo-Schalotten-Sauce  
dazu frisches Marktgemüse und Kartoffelstampf  
23,50€

## **Irishes Deichlammrückenfilet**

-rosa gebraten-  
unter einem Kräutermantel  
dazu frisches Marktgemüse und überbackene Kartoffeln  
28,90 €

# Fisch

## **Schmitz“ Bouillabaisse „**

Eintopf von Edelfischen mit Scampi und Knoblauch-Baguette

Vorspeise 12,90 €

Hauptgang 19,90 €

## **Kross gebratenes Zanderfilet**

auf einem Prosecco-Schaum dazu  
sautierte Spaghettini mit Gemüse-Julienne

22,90 €

## **Gebratenes Kabeljaurückenfilet**

auf Düsseldorfer-Senf-Sauce dazu Blattspinat  
und Kartoffelpüree

23,90 €