

Spezialitäten vom Kalb



Unsere Weineempfehlung

2018 Chardonnay Lagenwein trocken	0,1l	3,90
Weingut Boris Birkert, Adolzfurt	0,25l	7,50

~~~~~

## Vorspeisen

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| Feldsalat mit panierten Kalbsbriesperlen, dazu Weißbrot | 16,00 |
|---------------------------------------------------------|-------|

## Hauptgänge

|                                                                                             |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit großem buntem Salatteller                                   | 24,00 |
| Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Kartoffelpüree und Salatteller    | 24,00 |
| Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Salatteller                                                 | 22,00 |
| Paniertes Kalbsbries mit So. Remoulade und gemischtem Salatteller                           | 24,00 |
| Kalbsbries mit Kräutersauce, Nudeln und Salatteller                                         | 27,00 |
| Kalbshaxe vom Backofen mit Gemüsebouquet und Pommes dauphines                               | 26,00 |
| Gefüllte Kalbsbrust mit großem buntem Salatteller                                           | 19,00 |
| Kalbsnierenbraten mit Nudeln und Salatteller                                                | 18,00 |
| Wiener Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Salatteller                                         | 20,00 |
| Kalbszunge mit Madairasauce, Karotten und Nudeln                                            | 25,00 |
| Geschmorte Kalbsbäckchen mit Rotweinschalotten, getrüffeltem Kartoffelpüree und Salatteller | 28,00 |
| Kalbsfilet mit Mochelrahmsauce, Wurzelgemüse und Rösti                                      | 36,00 |

