

Vorspeisen

Steirische Kürbiscremesuppe Kürbiskerne Kürbisöl	8 €
Baby Spinat-Salat 11€ Rote Beete Feta-Käse	
Französischer Ziegenkäse gratiniert Birne Walnuss Wildkräutersalat	11 €
US-Rinder-Carpaccio Rucola Pinienkerne Parmesan	12 €
Vitello tonnato	13 €
Roastbeef klassisch Remouladen Sauce Salat-Bouquet	13 €
Norwegisches Lachs-Tatar	12 €
1/2 Duzend französische Weinbergschnecken	12 €
Meeresfrüchte Tapas Calamari mariniert Garnele knusprig Thunfisch sashimi	15 €

Hauptspeisen

Tagliatelle Steinpilze Rucola Parmesan	22 €
Getrübefte Gnocchi Blattspinat Ricotta	20 €
Cordon Bleu von französischen Maishähnen Markt-Gemüse Bratkartoffeln	21 €
Original Wiener Schnitzel lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat	21 €
Kalbsleber nach Berliner Art Stampfkartoffeln Apfelringe Zwiebelringe	21 €
Rheinischer Sauerbraten Apfelrotkohl Kartoffel-Knödel	22 €
Düsseldorfer Senfrostbraten (Arg. Rumpsteak mit Senf-Zwiebel Topping) Markt-Gemüse Rosmarin Drillinge	26 €
Bürgershof Grill-Teller (Arg. Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnenbrust, Bacon) Paprika gegrillt Bratkartoffeln Ajvar	23 €

Hauptspeisen

Sylter Fischteller Hummer-Thymian Sauce (Dorade Royal-Filet, Norwegisches Lachsfilet, Riesen Garnele) Blatt-Spinat Rosmarin Drillinge	25 €
Dry Aged Strohschwein-Kotelett 350g. Markt-Gemüse Bratkartoffeln	24 €
Duett vom neuseeländischen Lamm Markt-Gemüse Rosmarin Drillinge	26 €
Wildschwein Ragout mit Pflaumen & Walnüsse Apfel-Rotkohl Kartoffel-Knödel	24 €
Hirsch-Rücken an Kirsch-Pfeffersauce Rosenkohl Schupfnudeln	29 €
Thunfischsteak „Super Sashimi“ Salade Niçoise	32 €

Nur auf Vorbestellung:

Irish Tomahawk Steak ca. 1100 g. für 2 Beilagen nach Wunsch	90 €
--	------

Dessert

Käse-Teller	10 €
Roquefort Parmesan Manchego	
Vanilleeis	
Nüsse Karamell-Sauce	8 €
Zitronen Sorbet	
Prosecco oder Wodka	8 €
Marsala Zabaglione Schokoladeneis	8 €
Schokoladen Törtchen flüssiger Kern Eis	9 €
Das Trio	9 €
Creme Brûlée Panna Cotta Mousse au Chocolat	