

# Klassiker & Fisch



## Wussten Sie schon?

Was macht ein gutes Steak aus? Es versorgt dich mit Proteinen, Kalium, Magnesium, Eisen und den Vitaminen B12 und B6 - bei null Kohlenhydraten, etwas Fett und wenig Kalorien. Die richtige Zubereitung eines Steaks ist keine Wissenschaft. Man muss einfach nur wissen, mit welchem Stück Fleisch man es zu tun hat und wie der Fleischsaft erhalten bleibt.

## Klassiker

- |                                                                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Schweinefilet Schulenburg</b><br><i>zwei Schweinemedallions in Champignonrahm, Röstkartoffeln und Gemüse</i>              | 15,90 € |
| <b>Schweinefilet Gorgonzola</b><br><i>mit Birnenspalten und Gorgonzola überbacken, Herzoginkartoffeln und Brokkoli</i>       | 15,90 € |
| <b>Kalbsleber „Berliner Art“</b><br><i>mit karamelierten Apfelspalten, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree</i>                   | 16,90 € |
| <b>Holzfüllersteak</b><br><i>Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, Speckstreifen, Spiegelei, Röstkartoffeln und Pfeffersoße</i> | 15,50 € |
| <b>Rumpsteak unter der Parmesan- oder Senfzwiebelhaube</b><br><i>mit Röstkartoffeln und Gemüse</i>                           | 17,50 € |

## Fisch

- |                                                                                         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Lachsfilet aus dem Aromabeutel</b><br><i>mit Safransoße, Polenta und Lauchgemüse</i> | 15,50 € |
| <b>Zander unter der Kartoffelhaube</b><br><i>mit Senfsoße, Reis und Blattspinat</i>     | 15,50 € |