

## ***Geflügel und Fleisch***

*Kalbsrückensteak an Cognac-Pfefferrahm-Sauce  
Broccoli und Kartoffelplätzchen* 21,90

*Paniertes Kalbsschnitzel mit Sauce Tartare  
und Kartoffel-Rahmgemüse* 21,90

*Rinder-Hüftsteak an Rotwein-Rosmarin-Reduktion mit Kaiserschoten  
und Kräuter-Gnocchi* 21,90

*Gebratenes Lammfilet an Thymian-Jus mit Ratatouille-Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln* 21,90

*Bardierte Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmpilzen und Knöpfe* 20,90

## *Desserts*

*Crème brûlée mit Pistazieneis*

9,50

*Schokoladen-Soufflé mit Beerenmark und Vanilleschaum*

9,50

*Grißflammerie auf Himbeermark*

9,50

*Weißes und braunes mousse au chocolat mit marinierten Orangenfilets*

9,50

*„Geeister Saumagen“*

*Vanille-Parfait mit Nougat und Kirschen*

9,50

*Dreierlei hausgemachte Sorbets*

8,90

*Bourbon-Vanilleeis mit Espresso*

*und Sahnehaube*

6,90

*Drei Kugeln Eiscrème Ihrer Wahl*

6,00

*Dessertvariation „Kallstadter Hof“*

11,90

*Käsevariation*

*Reblochon, Chaumes, Brie und Gorgonzola*

8,90