

...Aperitif und Wein Empfehlungen des Monats

Sherry medium

4cl. 4,20

Exquisit Pils

verfeinert mit Campari

oder Cassis 0,2l 3,-

2008er Spätburgunder Rotwein

Gold Medaille Weingut Schwörer

0,25l 6,00 0,1l 3,00

2008er Chardonnay trocken

Weingut Felix Hunn

Tuniberg

0,25l 6,00 0,1l 3,00

Crément D'Alsace Brut

Emile Boeckel 0,1l 5,-

Crémant D'Alsace Rosé

Emile Boeckel 0,1l 5,-

Glas Champagner Brut

Dambron Chamberlin

0,1l 8,00

Glas Champagner

Dambron Chamberlin rosé

0,1l 8,00

Meine besondere Empfehlung für 2 Pers.

Chateau Briand doppeltes Rinderfilet

„Maredo Rind“ Sauce Bernaise

Gemüse Kroketten

hausgemachte Pommes frites

pro Person 33,00

...hausgemachte Suppen

Geklärte Rinderkraftbrühe mit
Ochsenschwanzwürfel und Zwiebeltäschchen 5,40

Spargelcremesüppchen 6,00

.... Vorspeisen

Kleiner Salat mit gerösteten Kernen
Kräutern und Crema Balsamico 4,-

Schottischer Wildlachs hausgebeizt
an grünem Spargel und Kartoffelrösti 10,-

Rinderzunge an Charlottenvinegrette 10,-

Rindercarpaccio mit Altem Balsamico und Parmesan 12,-

Flusskrebsscocktail mit Spargel und Ananas 10,50

.... kleine Zwischengerichte

Riesengarnele auf Wokgemüse an Soja-Balsamicojus
und gebratenem Ziegenkäse 14,-

Barracudasteak und Wolfsbarschgebraten an Blattsalat und Dilldip 15,50

Wachtelbrüstchen mit Thymianhonig glasiert und Zuckerschoten 15,-

...Regionale Klassiker

Wiener Schnitzel mit Pommes frites 16,-

Rinderzunge in Madairasauce mit Bandnudeln 16,-

Schweinefilet im Speckmantel mit Rahmsauce
glasiertem Gemüse und Spätzle 18,-

Maredo Rumpsteak mit Röstzwiebeln Kräuterbutter
und Pommes frites 20,-

...meine Spezialitäten

Lammcareé an Rosmarinjus mit mini Pac Choi
gebratenem Paprika und Thymiangochis 23,-

Stubenkücken reich an frischen Kräutern mit Artischocken
Oliven und Parisienne Kartoffeln 24,-

Steak vom Kalbsrücken in Morchelrahmsauce
glasiertes Gemüse und Spätzle 24,-

Maredo Rinderfilet in kräftiger Rotweinsauce
glasierte Charlotten, junges Gemüse und Kartoffelgratin 33,-

Spaghettini in Steinpilz Sahnesauce mit Brokkoli
geröstete Pinienkernen und Parmesan 16,-

Hechtklöschen in Trüffelsahnesauce
mit Romanesko und dünnen Bandnudeln 19,-

Heimischer Zander gedünstet in Kräutercremsauce,
Spinat und kl. Kartoffeln 23,-

Frühlingsmenü

Spargelcremsüppchen

Flusskrebsscocktail

Pfeffersteak „Maredo“

Glasiertes Gemüse

und Pommes Frites

Hausgemachtes Blättertaigarte

mit Vanilleeis

36,-

ohne Fischgang

30,-