

FAUSTUS

German Cuisine

Herzlich Willkommen!

*Unser Küchenchef empfiehlt diese Woche...
...alles frisch zubereitet!*

NOVEMBER-KARTE

Orangen-Sellerie-Cremesuppe	6,50 €
Oranges - celery soup	
Wintersalat	12,00 €
<i>Blattsalat, Kräutersalat, rote Zwiebeln, Tomaten, Gurken und gebratene Birne mit Möhren, Rot- und Weißkohl und Hähnchenbrust aus der Pfanne, dazu Balsamico-Honig-Dressing</i>	
Lettuce, herb salad, red onions, tomatoes, cucumbers and roasted pear with carrots, red and white cabbage and chicken breast from the pan, served with balsamic honey dressing	
Pasta	13,00 €
<i>mit Hähnchen und Gemüse der Saison, Chilipaprika und einer Currysauce</i>	
Pasta with chicken and seasonal vegetables, chili pepper and a curry sauce	
Hähnchenbrustfilet gegrillt	18,50 €
<i>auf gebratenem Spinatbett, Butterkartoffeln und Salatbeilage</i>	
Grilled chicken breast on roasted spinach bed, buttered potatoes and salad side dish	
Schweineschnitzel	18,50 €
<i>mit Zigeunersauce und Bratkartoffeln</i>	
Pork cutlet with gypsy sauce and fried potatoes	
Rinderfilet	26,00 €
<i>an einer Kartoffel-Pilz-Pfanne dazu Preiselbeerensauce und ein Beilagensalat</i>	
Beef tenderloin on a potato-mushroom-pan and cranberry sauce, with a side-salad	
Seelachsfilet	19,50 €
<i>mit Bratkartoffeln, Zitronensauce und einem grünem Salat</i>	
Coalfish with fried potatoes, lemon sauce and green salad	
Flammkuchen	12,50 €
<i>mit Spinat und Röstzwiebeln, Chilipaprika und Parmesan</i>	
Tarte with spinach and fried onions, chili peppers and parmesan	
Dessert	7,50 €
<i>Gebackener Pfirsich mit Honig-Eis</i>	
Baked peach with honey ice cream	



Unsere Weinempfehlung:

Weißwein	Teruzzi & Puthod 2015	0,75 l	32,00 €
	Prinz Salm 2014 Grauburgunder	0,75 l	32,00 €
Rosé	Oleandro Alghero 2015	0,75 l	32,00 €