

Schevels Extrakarte

(solange der Vorrat reicht)

Schweinefiletgeschnetztes „Züricher Art“

*Streifen vom Schweinefilet in Champignon-Weißweinsauce mit Röstis
zwanzig Euro*

„Scampi trifft Maredo“

*Maredo-Rinderfiletstreifen mit Knoblauch-Scampis auf Tagliatelle in
Pestosauce
fünfundzwanzig Euro*

„rosa Roastbeefscheiben“

*kalt und hauchdünn geschnitten, hausgemachte Remoulade,
an Bratkartoffeln und Salatbouquet
achtzehn Euro*

„Country-Burger“

*gegrilltes Rinderhacksteak mit Bacon, Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce
mit Tomate, Essiggurkenscheiben, knackiger Blattsalat und dänische
Remoulade in einem Sesambrotchen, umlegt mit Potatoe-Wedges,
Kartoffelcreme
achtzehn Euro*

„Chicken-Burger“ (vegetarisch mit einem Gemüseschnitzel)

*Hähnchenschnitzel mit gebratener Ananas, Tomaten- und
Gurkenscheiben, Curry-Ketchup, Röstzwiebeln, knackiger Blattsalat in
einem Sesambrotchen, umlegt mit Süßkartoffelpommes und Sour creme
achtzehn Euro*

„gebackene Schollenfilet“

*mit leckerer Hausfrauen-Remoulade, dazu Oma´s Kartoffel- und
Möhrensalat
zweiundzwanzig Euro*

„Lammcarree“

*auf Espressojus, mit Bohnenbouquets umlegt und Kartoffelgratin aus
der Backröhre
fünfundzwanzig Euro*

Dessert-Empfehlung aus der Küche:

*Apfelstrudel mit Vanillesauce...4,90 €
Mousse au chocolat „black & white“..... 4,90 €*