

**Unsere**  
**TAFELKARTE**

NORDENHOLZER  
-HOF-

Carpaccio vom Angus\* Rind mit Parmesan und frischem Blattsalat

**Achtzehn Euro**

Tafelspitz vom Wagyrind\*\* mit Bouillongemüse und Meerrettich-Sauce.

**Neunundzwanzig Euro**

Burger vom Wagyrind\*\*, Briochebrötchen mit Zwiebelmarmelade,  
Gruyère-Käse und Jalapenos und Pommes

**Zweiundzwanzig Euro**

\* ist eine Rinderrasse, die erstmals um 1870 in Ostschottland gezüchtet wurde. Angus-Rinder sind wegen des fein faserigen Muskelfleisches, der guten Marmorierung und Zartheit für ihre ausgezeichnete Fleischqualität bekannt.

\*\* ist eine Bezeichnung mehrerer Rinderrassen japanischen Ursprungs, die fein marmoriertes und saftiges Fleisch liefert.