

RESTAURANT
CENTRAL
CAFÉ

WOCHENKARTE (20.07.2026 BIS 26.07.2026)

WEEKLY MENU (JULY 20, 2026, THROUGH JULY 26, 2026)

SOLANGE DER VORRAT REICHT/ WHILE STOCKS LAST

Ragout vom Short Rib , 40 Stunden gegart, Marsalasauce, Casarecce Pasta, kleiner Caesar Salad <i>Short rib ragout, slow-cooked for 40 hours, with Marsala sauce, casarecce pasta, and a small Caesar salad</i>	21,80
Mild geräucherter Lachs , Salatbukett, Folienkartoffel, hausgemachte Sour cream <i>Lightly smoked salmon, mixed greens, baked potato, homemade sour cream</i>	23,80
Rosa gebratenes Roastbeef (kalt serviert), Barbecue Sauce, Röstkartoffeln <i>Pink roast beef (served cold), barbecue sauce, fried potatoes</i>	24,50

MITTAGSANGEBOT (11:30 BIS 16:00 UHR)

LUNCH SPECIAL (11:30 A.M. TO 4:00 P.M.)

Montag, 20.07.2026

Miesmuscheln nach Seemannsart , geröstete Baguettescheiben <i>Sailor-style mussels, toasted baguette slices</i>	14,80
---	-------

Dienstag, 21.07.2026

Rinderleber Berliner Art , Apfelscheibe, Röstzwiebeln, Kartoffelstampf <i>Beef liver Berlin-style, apple slices, caramelized onions, mashed potatoes</i>	15,90
--	-------

Mittwoch, 22.07.2026

Münchner Beinfleisch , in Bouillon serviert, geriebener Meerrettich, Schwenkkartoffeln <i>Munich-style beef shank, served in broth, with grated horseradish and pan-fried potatoes</i>	15,90
--	-------

Donnerstag, 23.07.2026

Rinderschaukelbraten , aus eigener Schlachtung, Spätzle, Beilagensalat <i>Beef shoulder roast, from our own slaughter, Spätzle, side salad</i>	17,50
--	-------

Freitag, 24.07.2026

Gebratene Meeräsche , Tomatencarpaccio, Pesto, Butterkartoffeln <i>Pan-fried mullet, tomato carpaccio, pesto, buttered potatoes</i>	17,90
---	-------