Vorspeisen

Hausgebackener Zwiebelkuchen mit buntem Blattsalat und Balsamico-Dressing	€	950
Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigenchutney, frischer Feige und kleinem Herbstsalat in Himbeer-Vinaigrette	€	13,50
Räucherlachs mit Reibeplätzchen Dill-Senfsauce und kleinem Salatbouquet	€	15,50
Bunte Vorspeisen-Variation mit Brot und Dipp (auch zum Teilen geeignet)	€	1650
<u>Suppen</u>		
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich	€	7,50
Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen	€	8,50

Hauptgerichte

Grosser Herbst-Salat mit Roquefort-Dressing, Birne, Feige, Bacon, gerösteten Walnüssen , Baguette und Dipp	€ 18,50
Salat "Secretis" Bunte Salate der Saison mit Krabben, Thunfisch, Ei, Käse- und Schinkenstreifen, Baguette und Dipp	€ 1890
Gebratene Pfifferlinge (vegetarisch) mit Schnittlauchrahm, Reibeplätzchen und Salaten der Saison	€ 19,50
Sellerie-Schnitzel (vegetarisch) im Sesam-Mantel, mit Apfelspalten, fruchtiger Currysauce, Basmati-Reis und Salaten der Saison	€ 23,80
Gebratenes Zanderfilet auf Wein-Sauerkraut mit glacierten Trauben, Senfsauce und Schmörkes	€ 32,50
Hähnchenbrustfilet mit Dörrobst-Füllung auf Armagnac-Sauce, MandelBroccoli und Dauphine-Kartoffeln	€ 26,80
Medaillons vom Schweinefilet auf pikanter Paprikasauce mit Pommes frites und Salaten der Saison	€ 28,50

Hauptgerichte

Grillteller "Secretis" Steak-Variation von Rind, Schwein, Geflügel mit Pilzen, Bacon, Kräuterbutter, Pommes frites und Salaten der Saison	€ 28,50
Kalbsleber "BerlinerArt" auf Kartoffelpüree mit karamellisierten Apfelscheiben und Röstzwiebeln, dazu Salate der Saison	€ 31,50
Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salaten der Saison	€ 28,50
Geschmortes Rinderbäcken mit Rotweinsauce, cremiger Polenta, Pilzen und buntem Gemüse	€ 27,80
Unser "Bratkartoffel-Verhältnis" Rumpsteak mit Sauce Bèarnaise, grünen Bohnen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	€ 33,80
Rumpsteak mit gebratenen Speck-Pfifferlingen und Rotweinjus, bunten Gemüsen und Kartoffelplätzchen	€ 34,50