

Der Auftakt des Genießens... unsere Vorspeisen

Gebratenes Lammfilet

an Roten Linsen

(L, O, 2)

10,90€

Gebackener Ziegenkäse

an gemischtem Salat

(A, C, E, G, M, O, 2)

12,90 €

Antipasti Platte

(A, C, E, G, O, H, 4, 5)

13,50€

Suppen

Suppe der Saison

6,00 €

Kalte Rucolacreme

6,50€

(E, G, H, O, 2, 4)

Die in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffe haben wir für Sie mit Zahlen und Allergene mit einem kleinen Buchstaben gekennzeichnet. A) Gluten B) Krebstiere C) Eier von Geflügel D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch von Säugetieren H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesamsamen O) Schwefeloxid und Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere
1) mit Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Phosphat, 5) Nitrit

Vegetarische Spezialitäten

-liebevoll serviert

*Gemüse der Saison,
dazu gemischter Reis*

mit Käsedip

(A, F, M, 2)

15,50 €

Kartoffelgratin

mit gebratenen Champignons

und Parmesan Käse

(A, C, E, G, O, 2, 3)

14,00 €

Schlemmerei aus der Fischkiste...

Trange von Schwarzem Heilbutt,

Shrimps-Sauce,

dazu Tagliolini,

mit Baby Pak Choi

29,50 €

(A, B, C, D, G, H, 2)

Die in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffe haben wir für Sie mit Zahlen und Allergene mit einem kleinen Buchstaben gekennzeichnet. A) Gluten B) Krebstiere C) Eier von Geflügel D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch von Säugetieren H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesamsamen O) Schwefeloxid und Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere
1) mit Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Phosphat, 5) Nitrit

...frisch aus der Pfanne

„Black Angus“

220g,

dazu Bohnen im Speckmantel,

geschmorte Zwiebeln und Champignons

und Steak Fries

(A, F, O, 2, 5)

28,50 €

Französische Ente

an Orangensauce,

dazu Romanesco Gemüse,

Pastinaken-Kartoffelpüree

(G, H, L)

29,50 €

Kalbschnitzel

mit Bratkartoffeln

und Salat

(A, C, E, N)

25,90 €

Schweinefilet am Stück gebraten,

an Pfeffersauce,

Karotten,

dazu Steak Fries

(A, G, 2, 3)

23,00€

...die süße Verführung

*Gebackenes Eis
an Fruchtspiegel
(A, C, E, G, H, 2, 3)
7,50 €*

*Crème Brûlée
mit Zitronen Sorbet
(A, C, G, H, O, 2, 3)
8,50 €*

*Cassis Sorbet
mit Prosecco
(A, C, H, O, 2, 3)
8,50€*

Für unsere Allergiker:

Sollten Sie Allergiker sein oder unverträglich gegen irgendwelche Zusatzstoffe oder Lebensmittel sein. Fragen Sie nach – wir beraten Sie gerne!

Die enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten sind durch Fußnoten z. B. (A, B, 3...) bei den Speisen gekennzeichnet.