



SPEISEKARTE



ZUSATZSTOFFE

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Konservierungsmittel | A Getreideprodukt (glutenhaltig) |
| 2 Farbstoff | B Fisch |
| 3 Antioxidationsmittel | C Krebstiere |
| 4 Süßungsmittel Saccharin | D Schwefeldioxyde und Sulfite |
| 5 Süßungsmittel Cyclamat | E Sellerie |
| 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | F Milch und Laktose |
| 7 Süßungsmittel Acesulfam | G Sesamsamen |
| 8 Phosphate | H Nüsse |
| 9 geschwefelt | I Eier |
| 10 chininhaltig | J Lupinen |
| 11 coffeinhaltig | K Senf |
| 12 Geschmacksverstärker | L Soja |
| 13 geschwärzt | M Weichtiere |
| 14 gewachst | |
| 15 genetisch verändert | |



VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| Curry-Zitronengrassuppe mit Koriander und Mandeln (vegan) (E, H) | 6,50 € |
| Carpaccio vom Rind mit Parmesan und marinierten Rucola (F, H, K) | 14,90 € |
| Rote-Bete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen und marinierten Salatspitzen (vegan) (H, K) | 12,50 € |
| Marinierte Blattsalate mit Balsamicodressing, Heidelbeeren, Croûtons und Parmesan (A, K) + gebratene Hähnchenbruststreifen 6,00 € + gebratene Champignons 5,00 € | 6,50 € |
| Geflämmter Ziegenkäse mit glasierten Pflaumen und Wildkräutersalat (F, K) | 14,00 € |
| Tomaten-Brotsalat mit Kirschtomaten, Basilikum und Parmesan (A, F, H) | 7,50 € |
| Würzfleisch vom Geflügel und Kalb mit Steinofenbaguette (A, F, H) | 7,50 € |
| Vorspeisenplatte mit gebratenem Gemüse, drei Garnelen, Balsamico-Champignons, Serranoschinken, getrocknete Tomaten, Oliven, geflämmter Ziegenkäse, Frischkäseaufstrich und Steinofenbaguette (A, B, F, C) | 17,50 € |



HAUPTGERICHTE

| | |
|--|---------|
| Wildgulasch vom Reh und Wildschwein mit Gewürzrotkohl und Kartoffelklößen (A, E) | 17,90 € |
| Gegrillte Hähnchenbrust mit Süßkartoffelpommes, Beilagensalat und Trüffelmayonnaise (A, F, G, I) | 18,50 € |
| Zwei gebratene Steaks von der Rinderhüfte (200 g) mit hausgemachten Kartoffelspalten, Beilagensalat und Kräuterbutter (F, K) | 25,50 € |
| Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren (A, B, F, I) | 23,50 € |
| Geschmorte Ochsenbacke mit Frühlingsgemüse und Kartoffel-Schnittlauch-Stampf (A,E,F,I) | 23,50 € |
| Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree und gebräunten Zwiebeln (A, F, E) | 17,90 € |
| Gebratenes Lachsforellenfilet mit grünem Spargel und Safranrisotto (F, H) | 24,50 € |
| Saltimbocca vom Hechtfilet mit Ratatouille-Gemüse und Spinat-Ricotta-Ravioli (A, B, F, I) | 18,90 € |
| Pastapfanne mit getrockneten Tomaten, Pfannengemüse, Pesto, Parmesan und Rucola (A, F, H) | 14,50 € |
| Flammierte Gambas mit tomatisierten Spaghetti und mediterranem Gemüse (A, C, E, F, N) | 19,50 € |



Süßkartoffel-Masala 14,50 €
mit gelben Linsen, Kokosmilch und gerösteten Cashewkernen
(vegan)
(E, H, N)
+ gebratene Hähnchenbruststreifen 6,00 €

Gegrillte Aubergine 14,50 €
mit geschwenktem Gemüse, Gremolata und Steinofenbaguette
(vegan)
(E, H, N)

KINDERGERICHTE

Kleines Wiener Schnitzel 7,50 €
mit Pommes und Salatbeilage
(A, F, I)

Nudeln 5,50 €
mit Tomatensoße und Käse
(A, E, F)



DESSERT

| | |
|---|--------------------|
| Schokoladenkuchlein mit Beerensorbet und Feigen (A, F, H, I) | 7,50 € |
| Eine Kugel Vanilleeis mit hausgemachtem Eier-Sahne-Likör (F, H) | 4,50 € |
| Crème Brûlée von weißer Schokolade (F, H) | 6,50 € |
| Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagsahne und Vanilleeis (A, F, I) | 7,50 € |
| Frische Waffel mit Schlagsahne und Joghurteis (A, F, I) | 6,90 € |
| Unsere handgefertigten Pralinen mit Eierlikör und Brombeer - Gin gefüllt (F, I, L) | 2,00 € je Stück |

