

Suppe & Salat / Soup & Salad

Cremesuppe von Topinambur mit Lauchstroh und Kürbiskernöl ⁷ <i>Cream soup of topinambur with leek straw and pumpkin seed oil</i>	5,00 €
Gebratene Riesengarnelen (3 Stück) auf Algen-Tomaten-Salat und Sesam Grissini ^{1,4,8} <i>Fried jumbo prawns (3pieces) on algae tomato salad and sesame grissini</i>	12,50 €
Carpaccio vom Rind mit Parmesansegel und Oliven ^{5,7,D} <i>Carpaccio of beef with parmesansails and olives</i>	14,50 €

Hauptgänge/Maindishes

Vegetarisch

Kürbis-Kartoffel-Strudel an Weißweinschaum und Pilzragout ^{1,3,7,A} <i>Pumpkin potato strudel on white wine foam and mushroom ragout</i>	14,60 €
Gebratene Kalbsleber an Calvadosrahm ⁷ , mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Kräuter-Kartoffelstampf ⁷ <i>Fried calf's liver with calvados cream, with stewed onions and apples, with herbal potato mash</i>	16,50 €
Gedünstetes Forellenfilet auf Wurzelgemüse mit leicht scharfem Cous cous und frischem Dill ^{1,4,7} <i>Steamed trout filet on root vegetables with slightly hot couscous and fresh dill</i>	16,50 €
Mit Thymian glasierte Maishähnchenpoularde auf Paprika-Tomaten-Gemüse, dazu Kartoffel-Reis-Taler ^{1,3,A,B} <i>With thyme glazed corn chicken poularde on paprika tomato vegetables with potato rice</i>	17,00 €
Wildschweinrücken an Pflaumensoße, dazu Bohnen im Speckmantel und Kartoffelstrudelsäckchen ^{1,3,A,B,L} <i>Wild boar back on plum sauce with beans wrapped in bacon and potato strudel</i>	17,50 €
Gefüllter Lammrücken mit Ziegenkäse an Graupenrisotto, dazu Romanesco und Balsamico-Jus ^{1,7,A,L} <i>Stuffed saddle of lamb with goats cheese on gray risotto with romanesco and balsamic sauce</i>	23,50 €

Dessert

Kleine Bananenstrudel auf Nougatspiegel und einer Vanillenote ^{1,3,7,A,C} <i>Small banana strudel on nougat mirror and a vanilla note</i>	6,00 €
Orangen Parfait mit Sauerkirschen und frischen Feigen ^{3,7} <i>Orange parfait with sour cherries and fresh figs</i>	6,50 €

Allergene:

¹ Glutenhaltiges Getreide, ² Krebstiere, ³ Eier/Eierzeugnisse, ⁴ Fisch/Fischerzeugnisse, ⁵ Nüsse, ⁶ Soja/Sojaerzeugnisse, ⁷ Milch/Milcherzeugnisse, ⁸ Schalenfrüchte, ⁹ Sellerie/Sellerieerzeugnisse, ¹⁰ Senf, ¹¹ Sesam/Sesamerzeugnisse, ¹² Schwefeldioxid und Sulphite, ¹³ Lupinen, ¹⁴ Weichtiere,

© Vegetarisch / Gesund

Zusatzstoffe:

^A Modifizierte Stärke, ^B Verdickungsmittel, ^C Emulgator, ^D Säuerungsmittel, ^E Gelatine, ^F Farbstoffe, ^G Antioxidationsmittel, ^H Süßungsmittel, ^I Konservierungsstoffe, ^J Rauchmittel