


Speisekarte

Suppen & Vorspeisen

Kartoffelcremesuppe mit Speckchip, Frühlingszwiebeln & Möhrchen (g,i,3)	9,90€
Fischeintopf mit Wurzelgemüse, Paprika, Fisch- & Garneleneinlage (b,d,i)	11,90€
Tomaten-Orange-Ingwersuppe mit Kräuter-Croûtons & Koriander (a) 	8,90€
Mozzarella in Parmaschinken geschmolzen mit Rucola, getrockneten Tomaten & Balsamicoglace (g,i,2)	16,90€
Mangold-Radicchio-Salat mit Zitronendressing, Hüttenkäse, Orangenfilets, Granatapfelkernen & kandierten Walnüssen (g,h)	Kl. 7,90€ Gr. 15,90€

Fischgerichte

Kabeljaufilet im Speckmantel gebraten mit Zitronensauce, Bohnen-Birnen-Gemüse & Drillinge (a,d,g,3)	22,90€
Garnelenpfanne mit mediterranem Gemüse dazu Aioli & Knoblauchbaguette (a,b,c)	27,50€
Zanderfilet mit Beurre blanc an Romanesco-Möhren & Lauch-Kartoffelpüree (d,g)	26,50€
Schwarze Tagliatelle mit Lachswürfeln, Kokos-Curry-Sauce, Paprika, Zucchini, Koriander & Pinienkernen (a,c,d)	25,90€
Krabbenburger mit Lachs-Kabeljau-Patty, Rotkraut-Möhrensalat, Dill-Sourcream im Brioche dazu Pommes frites (a,b,c,d,g)	21,50€

Fleischgerichte

Wildschweinebäckchen an Glühweinjus mit sautierten Pilzen, Speckchips & Kartoffelpüree (a,g,i,3)	26,90€
Maishähnchenbrust mit Tomaten-Ingwer Chutney & Petersilienrisotto (g,i)	24,90€
Entenkeule mit Orangenjus dazu Rotkohl & Serviettenknödel (a,c,g,i,1,3)	24,90€
Tomahawk vom Schwein an Thymianjus dazu Pflaumen-Lauch-Gemüse & Rosmarinkartoffeln (a,g,i,1)	26,90€
Surf and Turf vom Rumpsteak mit 3 Garnelen dazu Grillgemüse & Kartoffelchips wahlweise dazu Jus oder Chili- Limettenbutter (a,b,g,i,1)	39,50€

Vegetarisch

Karotten-Kürbiskernrösti mit Aprikosen-Thymian Chutney, Vamenbert & Bittersalat (a,h,i) 	20,50€
Kräuterrisotto mit sautierten Waldpilzen, Pinienkernen & Parmesanchip (a,g,i)	17,50€
Tagliatelle mit Estragonpesto, Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Pinienkernen & Burrata (a,c,g)	21,90€

Beilagenumtausch jeweils 1,00€ zzgl. eventueller Warenkosten.


Kindengerichte *(bis 12 Jahre)*

Hähnchenbrust mit Grillgemüse & Kartoffelpüree ^(g)	10,50€
Lachsfilet auf Spirelli mit Rahmspinat ^(a,c,d,g)	11,90€
Würstchengulasch mit Tomatenragout & Spirelli ^(a,c,3)	9,50€
Grießbrei mit heißen Kirschen & Zimt-Zucker ^(a,g)	7,90€
Mini-Cheeseburger mit Rindfleisch-Patty, Gewürzgurke, Käse im Brioche dazu Pommes frites ^(a,c,g)	11,90€

Dessert

Schoko-Zimtstern-Mousse im Glas mit Amaretto verfeinert ^(c,g,h)	9,90€
New York Cheesecake mit Himbeersauce & Limettenzeste ^(a,c,g)	10,90€
Arme Ritter mit heißen Kirschen & Pistazieneis ^(a,c,g,h)	8,50€

Beilagenumtausch jeweils 1,00€ zzgl. eventueller Warenkosten.

 = Vegane Gerichte

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt
7 = mit Phosphat 8 = mit Milcheiweiß 9 = koffeinhaltig 10 = chininhaltig 11 = mit Süßungsmittel 12 = gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

a = Glutenhaltiges Getreide b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d = Fische und draus gewonnene Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f = Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h = Schalenfrüchte i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l = Schwefeloxid und Sulfite
m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.