

Speisekarte

Suppen & Vorspeisen

Gazpacho mit Croûtons & flambiertem Ziegenfrischkäse (a,g)	8,90€
Fischeintopf mit Wurzelgemüse, Lachs, Wolfsbarsch & Kabeljauwürfeln (b,d,i)	9,90€
Suppe von saisonalen Produkten	Tagespreis
Scamorza mit Himbeerbalsamicoglace, Rucola, Radicchio, halbtrockneten Tomaten, Pinienkerne (g,i,l,3)	15,90€
Wildmettstulle mit 360° Brot, Liebstöckel-Mayonnaise & Wachtelspiegeleier (a,c,g)	15,90€
Mangold-Radicchio-Salat mit Zitronenvinaigrette, Hüttenkäse, Orangenfilets, Granatapfelkernen & kandierten Walnüssen (g,h,i)	Kl. 7,90€ Gr. 15,90€
Wildkräutersalat mit Zitronenvinaigrette, Tomate, Gurke & Paprika (j) 🌱	Kl. 5,50€ Gr. 10,90€

Fischgerichte

Kabeljaufilet im Speckmantel mit Zitronensauce, Bohnen-Birnen-Gemüse & Lauch-Kartoffelpüree (a,d,g,3)	23,90€
Garnelenpfanne mit mediterranem Gemüse dazu Aioli & Knoblauchbaguette (a,b,c,g,l)	27,50€
Wolfsbarschfilet mit Weißweinsauce, wildem Brokkoli & Bärlauch-Risotto (a,c,d,g,h,i,l,2)	27,90€
Tagliatelle mit Lachswürfeln, Yuzu-Sahne-Sauce, Kirschtomaten, Edamame (a,c,d,f,g)	25,90€
Krabbenburger mit Lachs-Kabeljau-Patty, Nordseekrabben, Rotkraut-Möhrensalat, Gewürzgurken, Dill-Sourcream im Brioche dazu Pommes frites (a,b,c,d,g)	21,90€

Fleischgerichte

Dry-Aged Schweinebacken mit Cognacrahmsauce, bunten Buttermöhren & Kartoffelpüree (a,g,i)	25,50€
Wildbratwurst mit Jus, Sauerkraut & Kartoffelpüree (a,g,l)	22,90€
Hähnchenbrust Suprême mit Trüffelrahmsauce, Teriyaki-Pilze, Karotten-Kürbiskernrösti (a,f,g,i)	26,90€
300g Kalbskotelette unter einer Parmesankruste mit Estragon-Joghurt dazu Brotsalat von Tomate, Zwiebeln, schwarzen Oliven, Rucola & gegrillter Zucchini (a,g,6)	35,90€
250g Rumpsteak (Uruguay) mit Jus, Chili-Limetten-Butter, grünem Spargel, Kirschtomaten & Kartoffelchips (a,g,i,l)	32,90€
3 gebratene Garnelen extra (b)	+7,90€

Beilagenumtausch jeweils 1,00€ zzgl. eventueller Warenkosten.

Vegetarisch

Gnocchi mit Trüffel gefüllt dazu Parmesan-Espuma & sautiertem Lauch (a,c,g,2)	23,90€
Riesenmuschelnudeln mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten, Pinienkerne & Burrata (a,c,g,h)	22,50€
Karotten-Kürbiskernrösti mit veganem Camembert, Bittersalat & Ananas-Basilikum-Chutney (a,i,j) 🌱	19,90€

Kindengerichte (bis 12 Jahre)

Hähnchenbrust mit Grillgemüse & Kartoffelpüree (g)	10,50€
Lachsfilet auf Spirelli mit Rahmspinat (a,c,d,g)	11,90€
Wurstgulasch von gebratener Jagdwurst mit Tomatensauce & Spirelli (a,c,3)	9,50€
Milchreis mit Apfelmus & Zimt-Zucker (g)	7,50€
Mini-Cheeseburger mit Rindfleisch-Patty, Gewürzgurke, Cheddar im Brioche dazu Pommes frites (a,c,g) extra Rindfleisch-Patty & Cheddar	11,90€ +5,90€

Dessert

New York Cheesecake mit Oreo-Boden & Himbeersauce (a,f) 🌱	11,90€
Yuzu Mousse mit Erdbeer-Ananas-Kompott, Thai-Basilikum & Granatapfelkerne (c,g)	9,90€
Tonkabohnen Panna Cotta mit Karamellsauce & frischen Beeren (g)	7,90€

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.