

# Speisekarte

## Suppen & Vorspeisen

Hausgemachte Soljanka mit Crème fraîche (3,g)	8,50€
Fischsuppe mit Fischwürfeln & Wurzelgemüse (b,d,i)	9,50€
Maronensuppe mit Preiselbeeren (a,g,h)	8,90€
Gemischter Blattsalat mit Walnuss und Granatapfelkernen, Blaubeeren, veganem Hirtenkäse & Holunderblütenvinaigrette (f,h) 🌿	8,50€
Ziegenkäse-Torteletts mit Feigen (a,c,g,h)	12,90€

## Fischgerichte

Scholle im Ganzen gebraten mit Speckstippe, Bratkartoffeln & Salat (c,d,g,l)	24,50€
Kabeljaufilet im Speckmantel mit Zitronensauce, Bohnen-Birnengemüse & Lauch-Kartoffelpüree (a,d,g,3)	24,90€
Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen, Hummersauce, Mangoldblätter & Kirschtomaten (a,b,c)	23,50€
Gebratenes Lachsfilet mit Zitronensauce, Brokkoli und Dill-Kartoffeln (a,d,g,h)	26,50€
Matjes mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln & Salat (d,g)	16,50€

## Fleischgerichte

Schweineschnitzel in Wiener Panade mit Bratkartoffeln & Rahmchampignons (a,c,g)	22,50€
Geschmorte Rinderbacken in einer Schwarzbiersauce mit Röstzwiebeln & Kartoffelpüree (a,g)	26,50€
Wildgulasch mit Rotkohl und Haselnuss-Spätzle (a,c,g,h)	20,50€
Hähnchenbrust Suprême mit geröstetem Brokkoli & Süßkartoffel-Gnocchi dazu Jus (a,c)	19,90€
Barbarie Entenkeule mit Apfelrotkohl dazu Kartoffelknödel & Orangenjus (a,c,i)	20,90€

Beilagenumtausch jeweils 1,00€ zzgl. eventueller Warenkosten.



## Vegetarisch

Süßkartoffel-Gnocchi mit Zitronen-Basilikum Pesto, confierten Kirschtomaten, Zucchini, Pinienkernen und Zitronenzeste	18,90€
Karotten-Kürbis-Rösti mit Aprikosen-Thymian-Chutney und veganem Feta <sup>(f,h)</sup> 🌱	16,50€
Tagliatelle mit Trüffel-Weißweinsauce, Champignons & Parmesan <sup>(a,c,g,h)</sup>	20,90€
-wahlweise mit Hähnchenbrust 150g	+ 7,90€
-wahlweise mit Lachs 150g <sup>(d)</sup>	+ 10,90€

## Kindengerichte *(bis 12 Jahre)*

Tagliatelle Bolognese mit Parmesan <sup>(a,c,g)</sup>	9,90€
Chicken Nuggets mit Pommes <sup>(a,c)</sup>	10,90€
Hefeklöße mit Vanillesauce & heißen Kirschen <sup>(a,c,g)</sup>	6,90€

## Dessert

Mandarinen-Zimt Crumble mit Vanilleeis <sup>(a,c,g)</sup>	9,90€
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, heißen Kirschen und Vanilleeis <sup>(a,c,g)</sup>	10,90€
Bratapfel mit Vanille-Orangen Sauce, Marzipan, Rum & Rosinen <sup>(g,l,h)</sup>	10,90€

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.