

AUS DEM SUPPENTOPF

Kürbiscremesuppe ^{ACGLOP} Zimtcroustons, Kürbiskernöl	5,90
Kräftige Rindsuppe ^{ACGLMO} Frittaten ODER Kaspressknödel Wurzelgemüse, Schnittlauch	6,90
Eierschwammerlcremesuppe ^{ACGLO} Eingelegte Eierschwammlern, Tomaten, Rosmarin, Safran	6,90

VORSPEISEN

Salate vom Buffet	7,80
Gebackene Feige ^{AGLMOP} Karamellisierter Ziegenfrischkäse, Frisée Salat, Cassis Vinaigrette, Kräuteröl	9,90 16,90
Ceviche vom Wolfsbarsch ^{ACDGLMO} Gebackene Rote Rüben-Risottobällchen, Rote Rüben Salat, Wasabi-Mayonnaise, Wildkräuter	12,90 18,90
Hirsch-Roastbeef ^{AGHLMO} Steinpilze, Pumpernickel, Preiselbeeren, Gin Creme	13,90 19,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pasta Bolognese ^{ACGLO}	8,90
Knusprige Chicken Fingers ^{AC} Pommes, Ketchup	9,90
Gebratenes Fischfilet ^{DGL} Petersilienkartoffeln, Buttergemüse	10,90

HAUPTSPEISEN

Risotto des Tages	14,00 21,90
Pochiertes Forellenfilet ^{DGLMO} Kartoffel-Wurzelgemüse, eingelegte Babykarotten, Liebstöckelsud, Krenschäum	15,90 23,90
Trüffelpasta Linguine ^{ACGLMO} Parmesan, Sommertrüffel	16,00 22,90
Saiblingsfilet ^{ACDGHLMO} Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Babygemüse, Kürbiskernkrokant, Kürbisrahm	18,90 26,90
Rosa gebratener Rehrücken ^{GLMO} Kartoffel-Eierschwammerlgröst'l, Kohlsprossen, Heidelbeerjus	22,90 29,90
Lammracks ^{GLMNOP} Kürbispüree, Wildbrokkoli, Portweinsauce	26,90 34,90
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{ACGO} Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	34,90

STEAKS

Rinderfilet 180g	39,90
Rinderfilet 250g	46,90
Ribeye-Steak 250g	41,90

Als Beilage servieren wir Ihnen knusprige Baby Kartoffeln,
Pfeffersauce ^{GLMOP}

SÜSSER AUSKLANG

Lavendel L³ CG Lavendel Granité, Lemon Curd Eis, Limetten-Fluid-Gelee	4,90
Butterkeks Affogato ACGO	5,90
Grüner Apfel ACG Grünes Apfelcompote mit Dill, Tahitivanille-Mousse, Crumble, Grüner Apfel-Sorbet	9,50
Gerührtes Gin-Zitronensorbet GO Tonicschaum, Limette, Zitrone	8,90
Sacher im Blumentopf ACG Marillenröster, Schokocrumble, Marillengelee	11,90
Vendalia ACGH Gelierte Pistazien Crème brûlée, Pistaziencremeux, Zitrusfruchtsorbet, marinierte Zitrusfrüchte	12,90

ALLERGENE

A - Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
C - Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
G - Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
P - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
O - Schwefeldioxid und Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse
R - Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Über die Allergen Zutaten, bei kurzfristigen Umbestellungen und bei servierten Amuse-Gueule, Aufstrichen usw. informiert Sie gerne unser geschultes Personal. In unserem Betrieb werden Getränke / Gerichte mit allen angeführten allergenen Stoffen (Lebensmittel-Informationsverordnung) zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können daher nicht ausgeschlossen werden.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.