

## Vorspeisen

**Burrata** <sup>3, 9, a, g, k</sup> 13,60

Mozzarella mit cremiger Sahnefüllung,  
Serranoschinken, karamellisierte Nektarine

**gebratener Ziegenkäse** <sup>9, a, g, k</sup> 8,90

auf Salatbett mit geröstetem Sesam

**Rote Meerbarbe** <sup>a, d, l</sup> 11,90

kleines Filet gebraten auf Reis, Linsen und Quinoa  
Wasabimousse und Plaumen -Balsamico -Topping

## Hauptspeisen

**Eisbein** <sup>3, 9, a, g, j</sup> 19,20

Erbspüree, Sauerkraut  
Salzkartoffeln  
Speck, Röstzwiebeln

**Rinderroulade** <sup>3, 4, i, j</sup> 23,10

Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke  
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln

**Kalbsschnitzel „Dubarry“** <sup>9, a, c, g</sup> 24,50

paniertes Kalbsschnitzel  
Blumenkohl überbacken mit würziger Chili-Käsesauce  
Potato Dippers

**geschmorte Beinscheibe** 21,30

vom Rind  
Speckbohnen, Stampfkartoffeln

**Wolfsbarschfilets** 3, 9, a, d, g 20,60

cremiger Blattspinat  
Stampfkartoffeln mit Speck  
Gurkensalat

**Bandnudeln** a, g / o 17,60  
aus eigener Herstellung

vegetarisch oder vegan möglich  
mit Pesto, Brokkoli, halbgetrockneten Tomaten  
wahlweise mit Ziegenkäse oder Walnusskernen

**gegrillte Hähnchenbrust** 3, 9, g 19,20

Zucchini Spaghetti und Ofenkartoffel  
mit Frühlingscreme

## Dessert

**Kaiserschmarrn** 9, a, c, g, o 7,80  
- ohne Rosinen -

Puderzucker, Mandeln und Vanillesauce

**Kirschgrütze** 4, 9, g 6,50

mit 1 Kugel Eis

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Nitritpökelsalz
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Milcheiweiß
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 mit Süßungsmittel(n)
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 gewachst
- 15 mit Taurin
- 16 enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt

## Allergene

- a Weizen
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fische
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch
- h Pistazien (nicht Nüsse)
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Sulfit
- m Lupine
- n Weichtiere
- o Nüsse