

Vorspeisen

cremige Rote Bete- Suppe ^{9, a, g} 7,20

mit frischen Kräutern und frittiertem Knoblauchbrot

gebratener Ziegenkäse ^{9, a, g, k} 8,90

auf Salatbett mit geröstetem Sesam

Rote Meerbarbe ^{a, d, l} 11,90

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

Hauptspeisen

Eisbein ^{3, 9, a, g, j} 19,20

Erbspüree, Sauerkraut
Salzkartoffeln
Speck, Röstzwiebeln

Rinderroulade ^{3, 4, i, j} 23,10

Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln

Kalbsschnitzel „Dubarry“ ^{9, a, c, g} 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

Honig- Senf- Hähnchen 9, g, j 19,80

gegrillte Hähnchenbrust in Honig- Senfsauce
wilder Brokkoli, Rote Bete- Kartoffelstampf

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