

Suppen

Soups

- Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Vanille und vegetarischer Frühlingsrolle (1,3,7,1.(2)) € 7,50
Hokkaido pumpkin cream soup with vanilla and a vegetarian spring roll
- Kartoffelcremesuppe mit Apfel und gebackener Blutwurst (1,3,7,9,10) € 7,80
Potato cream soup with apple and baked black pudding

Vorspeisen & Zwischengerichte

Starters & Entremets

- Ziegenkäse mit Honig glasiert auf geräucherter roter Bete und Buttermilch Espuma (7) € 11,80
Honey glazed goat cheese on smoked Beetroot and buttermilk foam
- Caesar Salat mit Bacon, Croutons und Parmesan (1,2,3,4,6,10) 13,80€
Caesar salad with bacon, croutons and parmesan
- Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen 15,80€
Optional with chicken breast stripes
- Wahlweise mit 3 Garnelen (2) 17,80€
Optional with 3 shrimps
- Salat à la „Vitello Tonnato“ vom Kalbsrücken € 15,80
mit Romanasalat, Parmesan und geröstetem Tramezzini (1,4,6,7,10)
Salad à la “Vitello Tonnato” of veal saddle with romaine lettuce, parmesan and roasted tramezzini
- Gebratene Jakobsmuscheln auf lauwarmen Kürbisgemüse mit Anis und Orangen-Senf-Vinaigrette (10,14,1.(2)) € 19,80
pan seared scallops on lukewarm pumpkin vegetables with anise and orange-mustard-vinaigrette

Vegetarisches

Vegetarian Dishes

- Fettuccini mit Ragout von Tomaten, Zucchini und Ruccola
mit gehobeltem Parmesan (1,3,7) 14,80€
Fettucini with tomato-zucchini-ragout, arugula and grated parmesan
- Gebackener Tofu auf glasierter Ur-Karotte
mit eingelegten Feigen und Joghurt-Cumindip (1,4,7) 17,80€
Fried tofu on glazed great carrot with potted figs and yogurt-cumindip

Hauptgänge

Main Dishes

- Maispoularde auf gebratenen Austernpilzen an Portweinreduktion
und Süßkartoffel-Gnocchi (1,3,7,9,E) € 19,80
Corn poulard on pan seared oyster mushrooms with portwinereduction
and sweet potato gnocchi
- Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren (1,3,7,9,10,B,C,1.(2)) € 22,80
Classic Viennese Schnitzel with potato-cucumber-salad and cranberry jelly
- Steak vom Iberico Schwein mit Macisblüte gewürzt,
orientalischer Grillblumenkohl und Kartoffelstampf (7) € 24,80
Steak of Iberico Pork seasoned with macisflower, oriental grilled cauliflower and mashed potatoes
- Rumpsteak (250 Gramm) vom Grain Fed Rind auf Rahmwirsing,
gebratenen Kartoffeln in der Schale und einem kleinen Beilagensalat (7,A,C,E) € 25,80
Rumpsteak of grain-fed beef on creamed cabbage, pan-fried potatoes and a small salad
- Pochierter Lachs auf Fenchel-Orangengemüse und Safran-Muschelsud (4,14) € 22,80
Poached salmon on orange-fennel and saffron-mussel-broth
- Gebratener Seeteufel auf Kürbis-Risotto und Schaum vom grünen Tee (4,7,1.(2)) € 24,80
Pan-fried monkfish on pumpkin risotto and green tea foam

Süßspeisen

Desserts

- Süße Kartoffel-Nougatklößchen auf Zwetschgenragout (5,7,8,B,C) € 6,80
Sweet potato-nougat-dumpling on plum ragout
- Parfait vom Schwarzbier mit karamellisierten Laugengebäckstückchen und eingekochter Birne (1,3,E,I.(2)) € 7,80
Black beer parfait with caramelized pieces of pretzel and pear chutney
- Schokoladen Crème Brûlée € 8,80
mit Eis von der gebrannten Mandel (3,6,7,8)
Chocolate Crème Brûlée with sugared almond ice cream

Kinderecke

Children's Corner

- „Würmchen Teller“ € 6,80
Nudeln mit einer Soße Ihrer Wahl (1,3,7,A,I)
Noodles with a sauce of your own choice
- „Pinocchio“ € 9,80
Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Ketchup (1,3,7,A,I)
Schnitzel Viennese style with French Fries and ketchup

Einen guten Appetit wünscht Ihnen
das gesamte Fürstenhof-Team !

The whole Fürstenhof-Team wishes you
an enjoyable meal!

Deklarationspflichtige Hauptallergene

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
13. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- A. Mit Farbstoff (Farbstoffe).
- B. Mit Konservierungsstoff (Zusatzstoffe zur Konservierung, insbesondere Nitritpökelsalz E, Natrium- oder Kaliumnitrat E).
- C. Mit Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel).
- D. Mit Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker).
- E. Geschwefelt (Schwefeldioxid > 10 mg / kg).
- F. Geschwärzt (Eisen-II_gluconat E579 oder Eisen-II-lactat E585 bei geschwärzten Oliven).
- G. Gewachst (Zusatzstoffe E 901, E 902, E 903, E 912, E 913, E 914 Wachs bei frischen Zitrusfrüchten).
- H. Mit Phosphat (Zusatzstoffe E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451, E 452 bei Fleischerzeugnissen).
- I.(1) Mit Süßungsmittel (künstliches Süßungsmittel).
- I.(2) Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel (mit Zucker und Süßungsmittel).
- I.(3) Mit Süßungsmitteln (mehrere künstliche Süßungsmittel).
- I.(4) Mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln (mit Zucker und mehreren künstlichen Süßungsmitteln).