

Suppen

Soups

- Tomatenconsommé mit Grießknocken (1,3,7,9,A,B) 8,80€
Consommé of tomato with semolina dumplings
- Süßkartoffelcremesuppe mit Zitronengras und Kokos (7,9,A) 7,80€
Sweet potato cream soup with lemongrass and coconut

Vorspeisen & Zwischengerichte

Starters & Entremets

- Ziegenkäsetaler 16,80€
auf Rote Beete Carpaccio und karamellisierten Walnüssen (7,8,10)
Goat cheese with carpaccio of beetroot and caramelized walnuts
- Cesar Salat 14,80€
mit Croutons, Sardellen, Kapern und Parmesanchips (1,3,4,7,10)
Cesar salad with croutons, anchovy, capers and chips of Parmesan

Vegetarisches

Vegetarian Dishes

- Spinat Crêpe gefüllt mit veganer Chili con Carne  27,80€
dazu ein großes Salatbouquet (1,6,11,13)
Crêpe from spinach filled with vegan Chili con carne besides a big salad bouquet
- Fettuccine in Pilzrahmsauce und gebratenen Kräuterseitlingen  17,80€
dazu einen kleinen Beilagensalat (1,3,7,10)
Fettuccine with mushroom cream sauce and roasted king oyster mushrooms and a small salad

Hauptgänge

Main Dishes

Argentinisches Rumpsteak dazu Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter (7,9,10,A,B) Argentinian rump steak, with bacon beans rosemary potatoes and homemade herbal butter	29,80€
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken an Bratkartoffeln dazu ein Beilagensalat (1,3,7,9,10,12, B,C,D) Wiennese Schnitzel with pan-fried potatoes and a small salad	26,80€
Barbarie Entenbrust mit Lavendelhonig dazu Süßkartoffelpolenta und sautiertes Gemüse (1,3,7) Breast of Barbary duck with lavender honey, sweet potato polenta and sautéed vegetables	25,80€
Medaillons vom Schwein mit Senfkruste dazu gebratene Kräuterseitling und Butterspätzle (1,3,7,9) Pork medallions with mustard crust, roasted king oyster mushrooms and butter spaetzle	21,80€
Pulled Pork Burger an Steakhouse Fries, Cole Slaw und Aioli (1,7,10,A,B) Pulled pork burger with Steakhouse fries, cole slaw and aioli	20,80€
Lachsfilet auf der Haut gebraten dazu cremige Reisnudeln und Wurzelgemüse (1,4,7) Salmon fillet fried on the skin with creamy rice noodles and root vegetable	24,80€
Seeteufel auf Safranrisotto dazu mariniertes Babyspinat und Weißweinschaum (1,4,7) Monkfish with saffron risotto, marinated baby spinach and white wine foam	32,80€

Süßspeisen

Desserts

Orangen-Parfait mit Haselnuss, Campari und Topfcreme (1,3,7,8,A) Orange parfait with hazelnuts, Campari and pot cream	11,80€
Popcorn-Panna Cotta mit zweierlei Popcorn (Karamell & Chili) (81,5,7,A) Popcorn panna cotta with two different sorts of popcorn (caramel & chili)	8,80€

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).