

Bei Unverträglichkeiten oder Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal
nach der Allergenen Speisekarte

VORSPEISEN

Spargelsalat
mit Serrano-Schinken
14,00 €

Scheiben vom Roastbeef
mit Remouladensoße
Kartoffelrösti und Trauben-Gurkensalat
14,50 €

Mediterraner Pulposalat
mit Kartoffelrösti
16,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
Spätzle und Tafelspitz
7,50 €

Spargelcrèmesuppe
mit Croûtons
8,00 €

VEGETARISCH

Asia-Curry-Reis Pfanne
mit Kokos, Früchten und Parmesan
14,00 €

FISCH

Gebratenes Kabeljaufilet
in der Kartoffelkruste mit Spinat und Schnittlauchcrème
26,00 €

DEUTSCHER SPARGEL

Lampertheimer Stangenspargel
mit Neuen Kartoffeln und wahlweise Hollandaise oder Butter
17,50 €

wahlweise..

- ... mit gemischtem Schinken 8,00 €
- ... mit gebratenem Kabeljaufilet 12,00 €
- ... mit einem Kalbsschnitzel 14,00 €
- ... mit kleinem Rindersteak 14,00 €

VOM RIND UND KALB

Kalbsroulade

mit Spätzle und Marktgemüse

22,00 €

Kalbsschnitzel paniert

mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat

24,00 €

Kalbsrückensteak mit gebratenen Waldpilzen in Rahmsoße

Spätzle und Marktgemüse

28,00 €

Steaks vom Angus Rinderrücken

mit Bratkartoffeln und Marktgemüse

Ladies' cut	180g	22,00 €
Men's cut	250g	32,00 €
Chef's cut	350g	42,00 €

DESSERT

Limetten-Quark-Mousse

mit marinierten Erdbeeren

9,00 €

Sorbetvariation

mit einem Fruchtspiegel

9,00 €

Käsevariation

8,50 €

REGIONAL MENÜ

Spargelcrèmesuppe
mit Croûtons

Mühlenroulade vom Kalb
mit Spätzle und Marktgemüse

Odenwälder Apfelfannkuchen
mit Vanilleeis

34,00 € pro Person

VEGAN MENÜ

Blattsalate
mit Balsamico und Nüssen

Kichererbsen Falafel
mit Blattspinat

Himbeersorbet

32,00 € pro Person

Allergenenkennzeichnung

Die europäische Informationsverordnung listet 14 Lebensmittelgruppen mit bekannt hohem allergenen Potenzial auf. Sobald diese Zutaten, auch in kleiner Menge, dem Lebensmittel direkt oder über Vorprodukte zugesetzt worden sind, müssen die Kunden darüber informiert werden. Dies gilt auch für zugekaufte Fertig- und Halbfertigprodukte, die im Betrieb lediglich erwärmt oder durchgehandelt werden.

Allergengruppe sowie die daraus
hergestellten Erzeugnisse

Beispielhaft enthalten in:

A: Glutenhaltiges Getreide,
namentlich (A1 Weizen, A2

Roggen, A3 Gerste, A4Hafer, A5

Dinkel, A6 Kamut, sowie daraus

hergestellte Erzeugnisse)

Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl,
Soßenbinder

B. Krebstiere Garnelen, Krabbenmehl

C: Eier Flüssigei, Eigelb

D: Fisch Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar

E: Erdnüsse Erdnussbutter, Erdnusscreme

F: Soja Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu

G: Milch incl. Milchzucker Butter, Joghurt, Sahne, Käse

H: Schalenfrüchte, Nüsse,

namentlich (H1Mandeln, H2

Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4

Kaschu-/Cashewnüsse, H5

Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7

Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9

Queenslandnüsse sowie die

daraus hergestellten

Erzeugnisse)

Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan,

Nougat, Krokant

I: Sellerie Gewürzmischungen, Brühen

J: Senf Senfkörner, Gewürze

K: Sesamsamen Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste

L: Schwefeldioxid / Sulfite ab

einer Konzentration über 10

mg/kg oder l

Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)

M: Lupinen Lupinenkerne, Lupinenmehl

N: Weichtiere Schnecken, Muscheln, Tintenfisch