

VORSPEISEN

Bunte Salatvariation

mit gebratenen Pfifferlingen und Pinienkernen

11,00 €

Mediterraner Pulposalat

mit Blattsalaten und Rosmarinkartoffeln

16,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

Spätzle und Tafelspitz

7,50 €

Pfifferlingscrèmesuppe

mit Croûtons

8,00 €

FISCH

Gebrautes Kabeljaufilet

mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

26,00 €

Gerne bereiten wir auch ein **veganes / vegetarisches** Gericht zu.
Bitte fragen Sie unser Service-Team.

VOM RIND UND KALB

Rinderschmorbraten

Spätzle und Marktgemüse

22,00 €

Kalbsschnitzel paniert

mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat

24,00 €

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

Crème brûlée

mit Himbeersorbet

8,50 €

Hausgebackenes Schokoküchlein

mit Vanilleeis

9,00 €

Käsevariation

8,50 €

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