

Unser Küchenchef empfiehlt

Burrata di Bufala
Grüne Tomate | Orangenöl | Röstbrot
€15,50 (A,G)

Melonenkaltschale
Minze | Prosecco
€6,50 (L,O)

Wiener Schnitzel vom Kalb
Bratkartoffeln | Preiselbeere | Zitrone
€21,50 (A1,G,C)

Entenbrust „Sous vide“
Grillgemüse | Granatapfel | Kräuterpesto
€18,50 (H)

Geschmorte Ochsenbäckchen
Serviettenknödel | Apfelblaukraut | Rotwein Sauce
€18,50 (L,G,A,C,3)

Lachsfilet gegrillt
Kartoffel Stampf | junger Spinat | Vermouth Veloute
€24 (G,L,O,D)

Vegetarisch

Kräuterrisotto
Pfifferlinge | Parmesan | Rucola Öl

€16 (G,L,O)
(auch vegan möglich)

Salat

Beilagensalat
Blattsalate | Rohkost | Hausdressing

€4,60 (G)

Wildkräutersalat
Pfifferlinge | Röstbrot | Schnittlauch Vinaigrette

€16,50 (L,A1)

Waldbeeren im Glas
Vanillecreme | Keks

€5,80 (G,A1,H)

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwärzungsmittel,
6 geschwefelt, 8 mit Milcheiweiß, 9 mit Koffein, 10 mit Chinin, 11 mit Süßungsmittel
A Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut),
B mit Krustentiere, C mit Ei, D mit Fisch, E mit Erdnuss, F mit Soja, G mit Milch,
H Schalenfrüchte (H1 Mandel, H2 Haselnuss, H3 Walnuss, H4 Cashew, H5 Pecannuss, H6 Paranuss, H7 Pistazie, H8
Macadamianuss und H9 Queenslandnuss),
L mit Sellerie, M mit Senf, N mit Sesam, O mit Sulphite (Schwefel in Wein, Kartoffelgerichte, Dörrobst),
P mit Lupinen (Pflanzeneiweiß), R mit Weichtiere

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir im Restaurant Barzahlung beziehungsweise
Ihre EC-Karte, den Kreditkarten vorziehen.

Kreditkartenzahlungen sind ab € 30,-möglich. Vielen Dank.

Unser Team ist von Freitag bis Dienstag
von 11.30 bis 14:00 Uhr und von 17:30 bis 22:00 Uhr für Sie da.

Mittwoch und Donnerstag sind Ruhetage.

(Letzte Küchenbestellung mittags 13:45 Uhr, abends ca. 20:30 Uhr,
diese können sich auf Grund der Geschäftslage allerdings ändern)