

Mittagskarte | Lunch

Salate / Vorspeisen | Starters

Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben
auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing ^{g, m, i, c, 8,}
Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing 16,20 €

Carpaccio von Roter Bete mit gratiniertem Ziegenkäse
und süßer Senfmarinade ^{c, e, i, m}
Carpaccio of beet root with gratineed goat cheese and sweet mustard sauce 15,90 €

Suppe | Soup

Kartoffel-Steinpilzcremesuppe
mit Speckschaum ^{g, f, i, m}
Cream of potato and yellow boletuses soup with bacon foam 8,80 €



Hauptgänge | Main courses

Flammkuchen „Traditionell“

mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck ^{a, e, g, h, 15, 5}

Tarte flambée "Traditional" with crème fraîche, onions and bacon

13,90 €

serviert mit marktfrischem Beilagensalat ^{a, c, g, m, 2, 8, 3}

served with small side-salad

Flammkuchen „Norwegen“

mit Lachs, Rucola, Knoblauch und Sauerrahm ^{a, e, g, h, d}

Tarte flambée „Norway“ with salmon, rocket salad, garlic and sour cream

17,20 €

serviert mit marktfrischem Beilagensalat ^{a, c, g, m, 2, 8, 3}

served with small side-salad

Pappardelle mit gebratenen Steinpilzen

in Sahnesauce geschwenkt ^{a, c, g, i, m, o}

Pappardelle with fried yellow boletuses in cream sauce

Vorspeise | as starter

13,00 €

Hauptgang | as main course

19,00 €

Dessert | Dessert

Crème brûlée von Tonkabohnen ^{c, g, h, e}

Crème brûlée of tonka beans

10,50 €

*Liebe Gäste! Zusatz- und Inhaltsstoffe, insbesondere Allergene, sind mit Fußnoten gekennzeichnet und werden im Anhang der Speisekarte erläutert. Wenden Sie sich bei Fragen bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal / Alle Preise inkl. ges. MwSt.
Dear guests! If you suffer from any food allergies, please do not hesitate to ask for further information. Allergens and additives are mentioned in attached list / All prices incl. VAT.*