



Abendkarte | Dinner

Salate / Vorspeisen | Starters

Bunte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen

mit Kräuterdressing ^{g, m, i, c, 8, 5}

Mixed lettuce with sautéed breast of turkey and herb dressing

16,80 €

Scheiben von der geräucherten Entenbrust

mit mariniertem Wintergemüse und Apfelchutney ^{e, h, i, m, 2, 15}

Slices of smoked breast of duck with marinated seasonal vegetables and apple chutney

17,20 €

Gebackener Hokkaido Kürbis

mit Camembert-Füllung und Birnenspalten ^{e, g, h}

Baked pumpkin with Camembert filling and pieces of pears

16,50 €

Carpaccio von Roter Bete mit gratiniertem Ziegenkäse

und Honig-Senfmarinade ^{c, e, i, m}

Slices of beetroot with gratinated goat cheese and honey-mustard-sauce

16,80 €

Feldsalatröschen

mit gebackenen Pancettawürfeln, Graubrotcroutons und Kartoffeldressing ^{a, c, e, g, h, m, 15}

Lamb's lettuce with roasted Pancetta ham, croutons of grey bread and potato dressing

12,90 €

Portion Oliven mit ofenfrischem Brot und Dip ^{g, 8, a}

Small bowl of olives with oven-fresh bread and dip

6,80 €



Flammkuchen | *Tarte flambée*

Serviert mit marktfischem Beilagensalat ^{a, c, g, m, 2, 8, 3}

served with small side-salad

Flammkuchen „Traditionell“

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

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

13,90 €

Flammkuchen „Leo“

mit Kürbis, roten Zwiebeln und Honig ^{a, e, g, p}

Tarte flambée "Leo" with pumpkin, red onions and honey

15,40 €

Flammkuchen „Norwegen“

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

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

17,70 €

Suppen | *Soups*

Vegane Kürbiscrèmesuppe mit Zitronengras ^{f, h, i, 11}

Vegan cream of pumpkin soup with lemon grass

8,80 €

Schaumsuppe von roten Linsen und Curry

mit gebratenen Garnelen ^{a, b, d, g, h, i, 5}

Cream soup of red lentils and curry with fried prawns

10,30 €



Hauptgänge | Main courses

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone

Bratkartoffeln **oder** Pommes frites dazu bunte Blattsalate ^{a, c, m, g, 15}

*Original Viennese Schnitzel with cranberries, lemon and roast potatoes **or** French fries, side salad* 29,80 €

Gebratene Perlhuhnbrust mit Rotwein-Schalotten-Jus,

Wirsinggemüse und Semmelknödel ^{a, c, i, g, 5}

Fried breast of guineafowl with jus of redwine and shallots, Savoy cabbage and bread dumplings 30,30 €

Pochiertes Heilbuttfilet mit weißer Portweinsauce

an Steckerübenpüree und Rote-Bete-Risotto ^{a, b, g, i, d, 5}

Poached fillet of halibut with sauce of white Port, turnips and beetroot flavored risotto 32,20 €

Gnocchi in Gorgonzolasauce (vegetarisch)

mit karamellisierten Birnenspalten und gerösteten Haselnüssen ^{a, e, g, h, i}

Gnocchi with sauce of Gorgonzola, caramelized pears

Vorspeise | as starter 12,00 €

and roasted hazelnuts

Hauptgang | as main course 17,20 €

Süßkartoffelpüree mit Rosenkohl, Kürbis, Pastinaken

an Orangenjus (vegan) ^{a, f, h, i, m}

Sweet potato puree with Brussel's sprouts, pumpkin, parsnips and orange jus 20,50 €

Dessert | Dessert

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

Crème brûlée of tonka beans

11,00 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

und gesalzenem Karamelleis ^{a, e, g, h, 5}

Sugared and scrambled pancake with raisins, compote of prunes and salted caramel ice-cream 12,90 €

*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.*



Hinweise für Allergien & Zusatzstoffe

Allergene | Allergens

- a = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen) / *glutenous (wheat, rye)*
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / *crustaceans and products made of it*
- c = Eier und Eierzeugnisse / *eggs and products made of it*
- d = Fisch und Fischerzeugnisse / *fish and products made of it*
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / *peanuts and products made of it*
- f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse / *soybean and products made of it*
- g = Milch und Milcherzeugnisse / *milk and products made of it*
- h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse / *edible nuts and products made of it*
(Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse / *celery and products made of it*
- m = Senf und Senferzeugnisse / *mustard and products made of it*
- n = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse / *sesame seed and products made of it*
- o = Sulfite / *sulfites*
- p = Lupinen / *lupins*
- r = Weichtiere / *molluscs*

Zusatzstoffe | Additives

- | | |
|--|---|
| 1) mit Farbstoff / <i>contains dye</i> | 9) koffeinhaltig / <i>contains caffeine</i> |
| 2) mit Konservierungsstoff / <i>contains preservatives</i> | 10) chininhaltig / <i>contains quinine</i> |
| 3) mit Antioxidationsmittel / <i>contains antioxidants</i> | 11) mit Süßungsmittel / <i>contains sweetener</i> |
| 4) mit Geschmacksverstärker / <i>contains flavour enhancer</i> | 12) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5) geschwefelt / <i>sulfurized</i> | 13) gewachst / <i>waxed</i> |
| 6) geschwärzt / <i>blackened</i> | 14) mit Taurin / <i>contains taurine</i> |
| 7) mit Phosphat / <i>contains phosphate</i> | 15) mit Nitritpökelsalz / <i>with nitrite curing salt</i> |
| 8) mit Milcheiweiß / <i>contains lactoprotein</i> | |