

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 €

Terrine von Reh und Trüffel mit Entenleberpralinen
an Orangenchutney und Granatapfel ^{a, c, g, e, h, n, m, 3}
*Terrine of venison and truffles with bonbons of duck liver
orange chutney and pomegranate* 17,80 €

Suppe | Soup

Crèmesuppe von Sellerie und Trüffel ^{a, g, i, 8}
Cream of celery soup with truffles 9,80 €



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 „Wintertraum“

mit Kürbis, Ziegenkäse und Thymian ^{a, e, g, 8}

Tarte flambée "winter dream" with pumpkin, goat cheese and thyme

15,90 €

Serviert mit marktfrischem Beilagensalat ^{a, c, g, m, 2, 8, 3} *served with small side-salad*

Geschwenkte Spaghettini in Crème-fraîche-Sauce mit Wintertrüffel ^{a, c, e, g, h, i, 8}

Sautéed Spaghettini in crème-fraîche-sauce

Vorspeise | as starter

13,00 €

with winter truffle

Hauptgang | as main course

18,00 €

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.