

Abendkarte | Dinner

Salate / Vorspeisen | Starters

| | |
|--|---------|
| Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing ^{g, m, i, c, 8} <i>Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing</i> | 16,20 € |
| Feld- und Endiviensalat mit gebackenen Pancettawürfeln, Graubrotcroûtons und Kartoffeldressing ^{a, c, h, m, 8} <i>Lamb's lettuce and endives with fried Pancetta, croutons of brown bread and potato dressing</i> | 12,50 € |
| Terrine von Reh und Trüffel mit Entenleberpralinen an Orangenchutney und Granatapfel ^{a, c, g, e, h, n, m, 3} <i>Terrine of venison and truffles with bonbons of duck liver orange chutney and pomegranate</i> | 17,80 € |
| „Himmel un Ääd“ Gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Petersilienwurzelpüree an glasierten Apfelspalten und Balsamicotunke ^{e, g, o, 3} <i>Fried black pudding with puree of potatoes and parsley root with glazed apple wedges and balsamic vinegar</i> | 15,90 € |
| Carpaccio vom Norwegischen Wildlachs mit Limetten-Mandarinenvinaigrette und winterlichem Salat ^{b, d, c, g, m, 8} <i>Carpaccio of wild salmon with lime-mandarin-vinaigrette and winter lettuce</i> | 17,00 € |
| Portion Oliven mit ofenfrischem Brot und Dip ^{g, 8, a} <i>Small bowl of olives with oven-fresh bread an dip</i> | 6,20 € |



Flammkuchen | *Tarte flambée*

Serviert mit marktfrischem 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, 15, 5}

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

13,90 €

Flammkuchen „Wintertraum“

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

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

15,90 €

Flammkuchen „Meeresfrüchte“

mit Schwertmuscheln, Oktopus und Garnelen ^{a, b, d, g, r, 8}

Tarte flambée „Seafood“ with sword razor, octopus and prawns

17,70 €

Suppen | *Soups*

Crèmesuppe von Sellerie und Trüffel ^{a, g, i, 8}

Cream of celery soup with truffles

9,80 €

Kalbskraftbrühe mit Gemüseperlen

und kleinen Nudeltaschen ^{a, c, g, f, h, m, p, i, 8}

Veal consommé with vegetable pearls and small ravioli

10,50 €



Hauptgänge | Main courses

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone
Bratkartoffeln **oder** Pommes frites dazu bunte Blattsalate ^{a, c, m, g} 28,80 €

Original Viennese Schnitzel with cranberries, lemon and roast potatoes or French fries, side salad

Rosa gegarte Lammhüfte mit Gewürzsalz aromatisiert
an Kartoffel-Selleriepüree ^{g, i, 8} 30,40 €
Medium roasted lambs rump spice-salted with puree of potatoes and celery

Gebratene Entenbrust mit Sauerkirschsauce,
Schwarzwurzeln und Williams-Kartoffeln ^{a, c, e, g, h, i, 8} 29,90 €
Roasted breast of duck with sour cherry sauce, black salsify and Pommes William

Filet vom Wolfsbarsch an weißer Portweinsauce
mit gebratenem Spitzkohl und roten Tagliarini ^{a, d, e, g, 8} 31,00 €
Loup de mer with white port sauce, fried pointed cabbage and red Tagliarini

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 €

Semmelknödel in Waldpilzrahmsauce mit frischen Kräutern ^{a, c, e, g, h, i, 8} 17,90 €
Bread dumplings in cream sauce with forest mushrooms and fresh herbs

Dessert | dessert

Crème brûlée von Tonkabohnen ^{c, g, h, e} 10,50 €
Crème brûlée of tonka beans

Gesalzenes Karamelleis mit Zwergorangenkompott und warmen Quarkkeulchen ^{a, c, g, e, h, 1, 8} 12,00 €
Salted caramel ice-cream with compote of cumquats and small fried potato-curd cakes

Käseteller mit blauen Trauben und Feigensenf ^{e, g, h, 8} 16,50 €
Small choice fo cheese with red grapes and figue mustard

*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> | |