

Abendkarte | Dinner

Salate / Vorspeisen | Starters

<p>Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing ^{g, m, i, c, 8} <i>Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing</i></p>	14,80 €
<p>Gebackene Feigen mit Thymian-Honig-Schmand und Walnüssen auf Rucolasalat mit Prosciutto (wahlweise auch ohne Schinken vegetarisch erhältlich) ^{h, c, 15, 5} <i>Oven-baked figs with thyme-honey-cream and walnuts with rocket salad and Prosciutto (also available without meat as vegetarian dish)</i></p>	15,50 €
<p>Tatar von Lachs, Thunfisch und Avokado mit Limetten-Wasabi-Mayonnaise ^{c, d, f, m, o, 3} <i>Tatar of salmon, tuna and avocado with lime-wasabi-mayonnaise-sauce</i></p>	16,30 €
<p>Feldsalat mit geräucherten Entenbrustscheiben, eingelegten Quitten und Nussdressing ^{h, c, f, m, 3, 2, 15} <i>Lamb's lettuce with smoked slices of breast of duck with marinated quinces and nut dressing</i></p>	15,90 €
<p>Carpaccio von Roter Bete mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig-Senf-Marinade ^{g, h, m} <i>Carpaccio of beetroot with goat cheese gratiné and honey-mustard-sauce</i></p>	14,70 €
<p>Portion Oliven mit ofenfrischem Brot und Dip ^{g, 8, a} <i>Small bowl of olives with oven-fresh bread an dip</i></p>	5,50 €



Flammkuchen | *Tarte flambée*

Serviert mit marktfrischem Beilagensalat *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

12,70 €

Flammkuchen „Verona“

mit Gorgonzola, Vanillebirne und Parmaschinken ^{a, e, g, h, 15, 5}

Tarte flambée "Verona" with Gorgonzola cheese, vanilla pear and Parma ham

14,90 €

Flammkuchen „Siebengebirge“

mit Wildschweinschinken, Hartkäse und Steinpilzen ^{a, e, g, h, o, 15, 5}

Tarte flambée „Siebengebirge" with ham of wild boar, hard cheese and king bolete

15,50 €

Suppen | *Soups*

Kürbiscremesuppe mit Zitronengras ^{f, g, i}

Cream of pumpkin soup with lemon grass

8,00 €

Crèmesuppe von Steinpilzen mit Speckschaum ^{f, g, i, o, 15, 5}

Cream of king bolete soup with bacon foam

8,50 €



Hauptgänge | Main courses

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

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

25,50 €

Black Angus Hüftsteak (220g)

mit grüner Pfeffersauce, Ofenkürbis und blauen Kartoffeln ^{f, a, g}

Black Angus point steak (220g)

with green pepper sauce, pumpkin and blue potatoes

28,90 €

Medaillons vom Seeteufel auf Kräuter-Beurre-Blanc

an Steinpilzrisotto ^{a, d, g, f, i, 8}

Medaillons of angler-fish with Beurre Blanc sauce with herbs

and king bolete risotto

27,10 €

Pappardelle mit gebratenen Steinpilzen

in Rahmsauce geschwenkt ^{o, a, c, g, i, 2}

Pappardelle with fried king bolete sautéed in cream sauce

Vorspeise | as starter

14,00 €

Hauptgang | as main course

19,00 €

Gebackener Blumenkohl mit Süßkartoffelpüree

und warmer Kapern-Schalotten-Vinaigrette ^{a, g, f, o, 8}

Fried cauliflower with mashed sweet potatoes

and warm vinaigrette of capers and shallots

16,90 €

Dessert

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

Crème brûlée of tonka beans

9,00 €

Apfel-Crumble mit Mohn-Sesam-Eis ^{a, g, h, n, 3, 8, 11}

Apple crumble cake with poppy- and sesame seed ice-cream

10,90 €

*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> | |