

## Mittagskarte | Lunch

### Salate / Vorspeisen | Starters

Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben  
auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing <sup>g, m, i, c, 8</sup>  
*Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing* 14,80 €

Feldsalat mit geräucherten Entenbrustscheiben, eingelegten Quitten  
und Nussdressing <sup>h, c, f, m, 3, 2, 15</sup>  
*Lamb's lettuce with smoked slices of breast of duck  
with marinated quinces and nut dressing* 15,90 €

### Flammkuchen | Tarte flambée

Serviert mit marktfrischem Beilagensalat *served with small side-salad*

Flammkuchen „Traditionell“  
mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck <sup>a, e, g, h, 15, 5</sup>  
*Tarte flambée "Traditional" with crème fraîche, onions and bacon* 12,70 €

Flammkuchen „Siebengebirge“  
mit Wildschweinschinken, Hartkäse und Steinpilzen <sup>a, e, g, h, o, 15, 5</sup>  
*Tarte flambée „Siebengebirge“ with ham of wild boar, hard cheese and king bolete* 15,50 €



### Suppe | Soup

Kürbiscremesuppe mit Zitronengras <sup>f, g, i</sup>

*Cream of pumpkin soup with lemon grass*

8,00 €

### Hauptgang | Main course

Pappardelle mit gebratenen Steinpilzen

in Rahmsauce geschwenkt <sup>o, a, c, g, i, 2</sup>

*Pappardelle with fried king bolete sautéed in cream sauce*

Vorspeise | as starter 14,00 €

Hauptgang | as main course 19,00 €

### Dessert

Crème brûlée von Tonkabohnen <sup>c, g, h, e</sup>

*Crème brûlée of tonka beans*

9,00 €

*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.*