

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 €
Salat mit Flusskrebse, Winterspargel und Blutorangen in Cocktailmarinade ^{d, c, g, b, 3, 5} <i>Salad of crayfish, black salsify and blood oranges with cocktail sauce</i>	16,90 €
Röschen vom Feldsalat mit gebratenen Nuggets vom Hasenrücken im Walnussmantel und Granatapfelsirup ^{h, e, m, c, 3, 1} <i>Lamb's lettuce with fried nuggets of saddle of hare with walnuts and pomegranate syrup</i>	17,50 €
Gebackener Kürbis gefüllt mit Camembert Käse und Birnenspalten ^{e, g, h} <i>Baked pumpkin filled with Camembert cheese and wedges of pears</i>	15,90 €
Carpaccio von Roter Bete mit gratiniertem Ziegenkäse und süßer Senfmarinade ^{c, e, i, m} <i>Carpaccio of beet root with gratineed goat cheese and sweet mustard sauce</i>	15,70 €
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 „Leo“

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

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

14,90 €

Flammkuchen „Norwegen“

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

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

17,20 €

Suppen | *Soups*

Consommé vom Kalbstafelspitz

mit Frittaten und Gemüseperlen ^{a, g, c, i, m}

Consommé of veal with pancake stripes and vegetable pearls

9,90 €

Schaumsuppe von Pastinaken und Winterbirnen

mit Rote-Bete-Stroh (vegan) ^{i, m, 11}

Cream of parsnips soup and pears with fried stripes of beetroot

8,80 €



Hauptgänge | Main courses

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone
Bratkartoffeln **oder** Pommes frites dazu bunte Blattsalate ^{a, c, m, g, i, 8, 5, 15} 28,80 €

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

Scheiben von der Barbarie Entenbrust auf Sauerkirschsauce
Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln ^{g, c, m, i, a} 29,00 €
Sliced breast of Barbarie duck with cherry sauce, creamed savoy cabbage and duchesse potatoes

Gebratenes Zanderfilet
mit Endivien-Kartoffelstampf und Beurre blanc ^{g, d, a} 27,70 €
Fried fillet of pikeperch with puree of potatoes and endives, beurre blanc

Feine Bandnudeln mit gehobeltem Trüffel in Crèmesauce ^{a, c, g, i, m}
Tagliarini with shaved truffles in cream sauce Vorspeise | as starter 14,50 €
Hauptgang | as main course 20,50 €

Planted Steak an Orangenjus
mit Süßkartoffelpüree und Rosenkohl (vegan) ^{f, m, i} 24,50 €
Planted steak with jus à l'orange with sweet potato puree and Brussels sprouts

Dessert | Dessert

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

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln
mit Salted-Caramel-Eiscreme ^{a, g, e, h, c, 5} 12,90 €
Homemade Kaiserschmarrn with raisins and almonds with salted caramel ice cream

*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> | |