

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>	16,20 €
<p>Gebackene Feigen mit Thymian-Honig-Schmand und Walnüssen auf Rucolasalat mit Prosciutto ^{c, e, g, h, i, m} <i>Baked figs with thyme-honey-cream and walnuts with rocket-salad and Prosciutto</i></p>	16,70 €
<p>Hausgebeizter Lachs mit kleinen Reibekuchen und Limetten-Kräuter-Schmand ^{a, c, d, g, m} <i>Home-marinated salmon with small potato cakes and lime-herbs-cream</i></p>	17,10 €
<p>Gebackener Kürbis gefüllt mit Camembert Käse und Birnenspalten ^{e, g, h} <i>Baked pumpkin filled with Camembert cheese and wedges of pears</i></p>	15,90 €
<p>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></p>	15,90 €
<p>Portion Oliven mit ofenfrischem Brot und Dip ^{g, 8, a} <i>Small bowl of olives with oven-fresh bread an dip</i></p>	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 „Siebengebirge“

mit Wildschweinschinken, Hartkäse und Steinpilzen ^{a, e, g, h, 3}

Tarte flambée "Siebengebirge" with wild boar ham, hard cheese and yellow boletuses

16,50 €

Flammkuchen „Norwegen“

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

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

17,20 €

Suppen | *Soups*

Kürbiscremesuppe

mit Zitronengras ^{g, f, i, m}

Cream of pumpkin soup with lemon grass

8,00 €

Kartoffel-Steinpilzcremesuppe

mit Speckschaum ^{g, f, i, m}

Cream of potato and yellow boletuses soup with bacon foam

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} 28,80 €

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

Tomahawk Steak vom Duroc Schwein
an Barolo-Jus mit geschwenkten Pastinaken und blauen Kartoffeln ^{i, m, f, o}
Tomahawk steak of Duroc pork with Barolo jus, sautéed parsnips and blue potatoes 30,90 €

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
mit Süßkartoffelpüree, Rote-Bete-Parisienne und weißem Portweinschaum ^{d, i, m, r, o}
Fried fillet of Loup de mer with mashed sweet potatoes, beet root and white port sauce 29,70 €

Pappardelle mit gebratenen Steinpilzen
in Sahnesauce geschwenkt ^{a, c, g, i, m, o}
Pappardelle with fried yellow boletuses in cream sauce Vorspeise | as starter 13,00 €
Hauptgang | as main course 19,00 €

Ofenfenchel mit Bulgur und Ratatouille auf fruchtigem Tomatenragout ^{a, e, h}
Oven-baked fennel with bulgur and ratatouille in a fruity ragout of tomatoes 16,90 €

Dessert | Dessert

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

Kürbis-Brombeer-Schnitte mit Tahiti-Limetteneis ^{a, c, f, g, h}
Pumpkin-bramble-cake with Tahiti-lime ice cream 11,50 €

*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.*

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> | |