

Mittagskarte | Lunch

Salate / Vorspeisen | Starters

Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben
auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing ^{g, m, i, c, 8, 5}

Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing

16,20 €

Gegrillte Lammspieße

mit Cous-Cous-Salat und Joghurt-Minzsauce ^{a, g, e, h, i, m}

Grilled lamb spits with cous-cous and yoghurt-mint-sauce

15,80 €

Suppe | Soup

Rucolacrèmesuppe

mit Tomatenschaum und Pinienkernen ^{a, e, g, h, i}

Cream of rucola soup with tomato foam and pine nuts

8,20 €



Hauptgänge | Main courses

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 €

serviert mit marktfrischem Beilagensalat ^{a, c, g, m, 2, 8, 3} *served with small side-salad*

Flammkuchen „Vegetarisch“

mit Frühlingslauch, roten Zwiebeln und Rosmarin ^{a, e, g, h}

Tarte flambée „Vegetarian“ with spring and red onions and rosemary

14,70 €

serviert mit marktfrischem Beilagensalat ^{a, c, g, m, 2, 8, 3} *served with small side-salad*

Rigatoni mit gebratenen Lachswürfeln in Safransauce ^{a, c, d, g, i}

Rigatoni with fried salmon in saffron sauce

Vorspeise | as starter

12,00 €

Hauptgang | as main course

17,00 €

Dessert | Dessert

Crème brûlée ^{c, g, h, e}

Crème brûlée

10,50 €

*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.*