

Mittagskarte | Lunch

Salate / Vorspeisen | Starters

Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben
auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing ^{g, m, i, c, 8,}
Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing 16,20 €

Salat mit Flusskrebssen, Winterspargel
und Blutorangen in Cocktailmarinade ^{d, c, g, b, 3, 5}
Salad of crayfish, black salsify and blood oranges with cocktail sauce 16,90 €

Suppe | Soup

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

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 „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 €

serviert mit marktfrischem Beilagensalat ^{a, c, g, m, 2, 8, 3}

served with small side-salad

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 €

Dessert | Dessert

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

Crème brûlée of tonka beans

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.*