

Abendkarte | Dinner

Salate / Vorspeisen | Starters

Bunte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen
mit Kräuterdressing ^{g, m, i, c, 8, 3}

Mixed lettuce with sautéed breast of turkey and herb dressing

17,20 €

Gebackene Feigen mit Thymian-Honig-Schmand und Walnüssen
auf Rucolasalat mit Prosciutto ^{c, e, g, h, i, m}

Baked figs with cream of thyme and honey with walnuts, rocket salad and prosciutto ham

17,00 €

Hausgebeizter Lachs mit kleinen Reibekuchen
und Limetten-Kräutercreme ^{a, c, d, g, m}

Home-marinated salmon with small potato pancakes and cream of herbs with lime

19,00 €

Dreierlei vom Kürbis – Gegrillter Kürbis, Kürbismousse mit Graubrotchip
und marinierte Kürbiswürfel an Feldsalatröschen ^{a, 11}



Triple of pumpkin – Grilled pumpkin, mousse of pumpkin with crispy chip of dark bread and marinated pumpkin with lamb's lettuce

17,00€

Carpaccio von Roter Bete mit gratiniertem Ziegenkäse
und Holunderblütengelee ^{c, e, i, m, 8, 11}



Sliced beet root with gratinated goat cheese and jelly of elderflower

16,90 €

Portion Oliven mit ofenfrischem Brot und Dip ^{g, 8, a}



Small bowl of olives with oven-fresh bread and dip

7,80 €



Flammkuchen | *Tarte flambée*

Serviert mit marktfrischem Beilagensalat ^{c, g, m, i, 8, 3}

served with small side-salat

Flammkuchen „Traditionell“

mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck ^{a, e, g, h, p, 15, 5}

Tarte flambée "Traditional" with crème fraîche, onions and bacon

14,30 €

Flammkuchen „Verona“

mit Gorgonzola, Vanillebirne und Parmaschinken ^{a, e, g, h}

Tarte flambée "Verona" with Gorgonzola cheese, vanilla pear and Parma ham

16,40 €

Flammkuchen „Norwegen“

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

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

17,90 €

Suppen | *Soups*

Vegane Kürbissuppe

mit Zitronengras ^{g, i}

Vegan cream of pumpkin soup with lemon grass



8,20 €

Crèmesuppe von Waldpilzen

mit Speckschaum ^{g, i, 15, 5}

Cream of wild mushroom soup with bacon foam

8,90 €



Hauptgänge | Main courses

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone

Bratkartoffeln **oder** Pommes frites dazu bunte Blattsalate ^{a, c, m, g, 15}

*Original Viennese Schnitzel with cranberries, lemon and roast potatoes **or** French fries, side salad* 29,90 €

Gebratene Maispouardenbrust

mit Wirsinggemüse und Kartoffel-Trüffel-Püree ^{g, i, o, 5}

Fried breast of turkey with savoy cabbage and potato purée with truffles

29,00 €

Gegrilltes Filet vom Zander mit Prosecco-Beurre-blanc

an jungem Blattspinat und Rote-Bete-Risotto ^{m, a, g, d, o, 5}

Grilled pikeperch filet with Prosecco-Beurre-blanc with leaf spinach and beetroot risotto

31,00 €

Pappardelle mit gebratenen Riesengarnelen

in Kürbis-Ingwer-Rahmsauce geschwenkt mit Walnüssen ^{a, h, g, b, o, 5}

Pappardelle with fried king prawns in creamy pumpkin ginger sauce with walnuts

Vorspeise | as starter

14,50 €

Hauptgang | as main course

20,80 €

Gebackener Blumenkohl mit Süßkartoffelpüree

und warmer Kapern-Schalotten-Vinaigrette ^{g, i}

Baked cauliflower with sweet potato purée and warm vinaigrette of shallots and capers

19,00 €



Dessert | Dessert ginger

Crème-brûlée mit Tonkabohneneis ^{c, g, e, h}

Crème brûlée with tonka bean cream ice-cream

12,50 €

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

mit Pflaumenkompott ^{c, g}

Mousse of white and dark chocolate with plum compote

14,00 €

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.



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> | |