

Küchenklassiker

19. AUGUST BIS 09. OKTOBER

VORSPEISEN

- Gegrillter Pfirsich mit griechischem Käse,
Couscous und Granatapfel (A, F, H, O) (vegan) € 16,90
- Rosa Tafelspitz mit Meerrettich, süß-saurem Gemüse,
Kartoffel und Feldsalat (F, G, H, L, M, O) € 17,90

SUPPEN

- Karotten-Ingwercremesuppe mit Korianderbällchen (A, C, G, H, O) € 9,50
- Zwiebelkraftbrühe mit Zwiebel-Crostini und Liebstöckel (A, F, H, O) (vegan) € 9,50

ZWISCHENGÄNGE

- Pilz-Stroganoff mit Kartoffel und Sauerrahm (F, H, L, O) (vegan) € 20,90
- Duett von der Pastinake mit Aubergine und Tomate (F, H, O) (vegan) € 21,90
- Gegrillter Tintenfisch mit Tomate, Olive
und Brennnessel (A, C, G, H, M, O, R) € 22,90

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose,
(H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Maishähnchen mit Rotweinsauce, Zwiebel und Buchweizen (C, F, G, O)	€ 31,80
Gebratenes Lamm mit Rosmarin, zweierlei von der Kichererbse und Tomatenpuffer (A, C, G, H, O)	€ 33,90
Gebratenes Roastbeef mit Senfsauce, Essiggurke, Speck und Semmel (A, C, F, G, H, M, O)	€ 34,90
Gegrillte Garnelen mit Curryschaum, Lotuswurzel und schwarzem Reis (B, F, G, O)	€ 32,90
Gegrillter Seeteufel mit Chilischaum, Pak Choi, Pinienkernen und Süßkartoffel (D, G, H, O)	€ 33,80

DESSERT

Mandel mit Kaffee, Mango und Curry (A, C, G, H, O)	€ 12,80
Dreierlei von der Brombeere mit Joghurt und Haselnuss (A, F, H, O) (vegan)	€ 15,60
Salzkaramell mit Banane, Schokolade und Butterkeks (A, C, G, H, O)	€ 15,90
Dessertvariation „Elements“ (A, C, E, F, G, H, N, O)	€ 17,50

Feinschmecker-Menü

Rosa Tafelspitz mit Meerrettich,
süß-saurem Gemüse, Kartoffel und Feldsalat
(F, G, H, L, M, O)

Karotten-Ingwercremesuppe
mit Korianderbällchen (A, C, G, H, O)

Gegrillter Tintenfisch mit Tomate,
Olive und Brennessel (A, C, G, H, M, O, R)

Viktoria-Ananas Sorbet (A, H, O)

Gebratenes Roastbeef mit Senfsoße,
Essiggurke, Speck und Semmel (A, C, F, G, H, M, O)

oder

Gegrillter Seeteufel mit Chilischaum,
Pack Choi, Pinienkernen und Süßkartoffel (D, G, H, O)

Salzkaramell mit Banane,
Schokolade und Butterkeks (A, C, G, H, O)

Menü € 93,00

Veganes Menü

Gegrillter Pfirsich mit griechischem Käse,
Couscous und Granatapfel (A, F, H, O)

Zwiebelkraftbrühe
mit Zwiebel-Crostini und Liebstöckel (A, F, H, O)

Duett von der Pastinake
mit Aubergine und Tomate (F, H, O)

Weißer Pfirsich – Sudachi-Sorbet (A, H, O)

Pilz-Stroganoff
mit Kartoffel und Sauerrahm (F, H, L, O)

Dreierlei von der Brombeere
mit Joghurt und Haselnuss (A, F, H, O)

Menü € 80,00