

SPEISEKARTE

Gültig ab 25.06.2022

VORSPEISEN

Tomatencremesuppe , gratiniert mit Mozzarella	2 CDG	7,90 €
Honigmelone mit Parmaschinken und Parmesan	2 3 4 G	10,90 €
Gazpacho – Gemüsesuppe - kalt serviert - dazu Brot	2 A1	6,90 €
Burrata - Mozzarella (<i>italienische Frischkäsespezialität</i>) mit Tomaten, Basilikum und Brot	2,A1,G	9,90 €
Kleiner gemischter Salatteller	x2	4,90 €

HAUPTGERICHTE

Cordon bleu vom Schweineschnitzel - gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Pommes frites und Salat	1 2 4 13 14 A1 CG X2	17,90 €
Bunter Salatteller , dazu gebratene Butterfly- Shrimps mit Sweet-Chili-Sauce und Brot	A1 B C G X2	20,90 €
Bunter Salatteller mit knusprigen Hähnchenbruststreifen und panierten Ziegenkäse, dazu Brot	A1 CG X2	20,90 €
Bunter Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen und Cherrytomaten, dazu Brot	A1 CG X2	22,90 €
Risotto mit Parmesan und frischen Pfifferlingen , dazu Salat	A1 X2 GM	19,90 €

DIE KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE FINDEN SIE AUF DER 2. SEITE DER SPEISEKARTE

Kalbsschnitzel Wiener Art vom Kalbsrücken, dazu Speckkartoffelsalat	2,3,4,13,14, A1,C	23,90 €
Frische Kalbsleber Berliner Art mit gebratenen Äpfeln und Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree	A1 G M	24,90 €
Senfroststeak - Schweinerückensteak mit Senf, Käse & Kräuterbutter überbacken, dazu Pommes frites und Salat	1,3,6,13, A1,G,K,X2	22,90 €
Rumpsteak mit Pfeffersauce, dazu Bohnenbündel & Kartoffelgratin	13, G A1,CG	29,90 €
Forelle Müllerin Art mit Salzkartoffeln und Salat	13 A1 F C D x2	22,90 €
<u>Wild aus heimischen Wäldern</u>		
Wildrücken vom Rotwild oder Schwarzwild mit Preiselbeeren und Williams Birne, dazu frische Steinpilze, Spätzle und Salat	A1 G K M x2	27,90 €

X1) Unsere Bratkartoffeln werden mit Schinkenspeck_{2,4,3,14} zubereitet.

X2) Die Salatsaucen variieren und können enthalten: _{4,6,F,G,H,I,K}

Falls Sie sich nicht sicher sind oder Fragen haben, kontaktieren Sie unseren Küchenchef.

TROTZ SORGFÄLTIGER HERSTELLUNG KÖNNEN UNSERE GERICHTE NEBEN DEN GEKENNZEICHNETEN ZUTATEN
SPUREN ANDERER STOFFE ENTHALTEN, DIE IM PRODUKTIONSPROZESS IN DER KÜCHE VERWENDET WERDEN.

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsstoff	3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	6 mit Süßungsmittel	7 mit Phosphat
8 coffeinhaltig	9 chininhaltig	13 gewachst
14 mit Nitritnatriumsalz	15 Phenylalaninquelle	17 Milcheiweiß

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen . A2 Roggen . A3 Gerste . A4 Hafer . A5 Dinkel)	C Eier	F Sojabohnen
B Krebstiere	E Erdnüsse	I Sellerie
D Fische	H Schalenfrüchte (Nüsse)	M Schwefeldioxid und Sulfite
G Milch	L Sesamsamen	
K Senf	N Weichtiere	
O Lupinen		

IN ALLEN PREISEN SIND DIE GESETZLICHE MWST. UND BEDienung ENTHALTEN.