

# MENÜ ELBZAUBER 2026

---

## COUVERT AM TISCH

FRISCHKÄSE-CREME | Brotkonfekt <sup>A</sup> (Weizen), G 

## VORSPEISE

MEDAILLON VOM LACHS <sup>D, F, J</sup>

Wasabi | Wildkräutersalat | Koriander-Limetten-dressing

## HAUPTSPEISE

GRAIN-FED ROASTBEEF „SURF AND TURF“ <sup>C, D, G, J</sup>

Sauce Béarnaise | argentinische Rotgarnele | Kartoffel-Thaispargel-Ragout

## DESSERT

SCHOKOLADENKÜCHLEIN <sup>1 3 5 8 11</sup> A (Weizen) G, C, H

Flüssiger Kern | Eierlikör-Karamellsauce

---

## VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Eine Vorbestellung ist erforderlich

## VORSPEISE

WILDKRÄUTERSALAT | Koriander-Limetten-dressing 

## HAUPTGANG

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE | Kartoffel-Thaispargel-Ragout <sup>G</sup> 

---

## ALLERGENE LEGENDE

A Gluten B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid-Sulfide  
M Lupine N Weichtiere

## ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 Schwefeldioxid 6 Schwärzungsmittel  
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel 12 Phenylalaninquelle (Aspartam) 13 gewachst 14 Taurin

 vegetarische Speisen  vegane Speisen