

MENÜ ELBZAUBER 2026

COUVERT AM TISCH

FRISCHKÄSE-CREME | Brotkonfekt A (Weizen), G 

VORSPEISE

MEDAILLON VOM LACHS D, F, J

Wasabi | Wildkräutersalat | Koriander-Limettendressing

HAUPTSPEISE

GRAIN-FED ROASTBEEF „SURF AND TURF“ C, D, G, J

Sauce Béarnaise | argentinische Rotgarnele | Kartoffel-Thaispargel-Ragout

DESSERT


SCHOKOLADENKÜCHLEIN 1 3 5 8 11 A (Weizen) G, C, H

Flüssiger Kern | Eierlikör-Karamellsauce

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Eine Vorbestellung ist erforderlich

VORSPEISE

WILDKRÄUTERSALAT | Koriander-Limettendressing 

HAUPTGANG

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE | Kartoffel-Thaispargel-Ragout ^G 

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