


# KLASSIK & MENÜ 25.04. & 06.08.2026

---

## MENÜ

### Vorspeisen

**HUMUS** <sup>K</sup>   
Linsenbrot  
**LACHSMEDAILLONS** <sup>D, I, J</sup>  
Gemüse | Meerrettich  
**CAJUN HUHN** <sup>I, J</sup>  
Spitzkohl | Schwarzer Sesam


### Hauptgang

**SURF & TURF** <sup>J, B</sup>  
Lammrücken | Black Tiger | Kartoffel-Spargel-Ragout  
Portwein-Jus | Gartenkresse

### Desserts

**CAPPUCCINO-CREME** <sup>A (Weizen), G</sup>  
Heidelbeerragout | süßer Knusper  
**ERDBEERTARTE** <sup>A (Weizen), C, G, 11</sup>  
Eierlikör-Espuma  
**MANCHEGO** <sup>G, 5, 6</sup>  
spanischer Käse | marinierte Oliven

### Vegetarische Option

**PILZSTRUDEL** <sup>2, 3, 5, A (Weizen), C, G</sup>   
Kartoffelstampf mit Trüffelaromen  
Mischkresse | Paprika-Couli  
Eine Vorbestellung ist erforderlich

#### 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 Konservierungsmittel 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