

KLASSIK & MENU 25.04. & 06.08.2026

MENU

Vorspeisen

HUMUS ^K

Linsenbrot

LACHSMEDAILLONS ^{D, I, J}

Geme | Meerrettich

CAJUN HUHN ^{I, J}

Spitzkohl | Schwarzer Sesam

Hauptgang

SURF & TURF ^{J, B}

Lammrcken | Black Tiger | Kartoffel-Spargel-Ragout

Portwein-Jus | Gartenkresse

Desserts

CAPPUCCINO-CREME ^{A (Weizen), G}

Heidelbeerragout | suer Knusper

ERDBEERTARTE ^{A (Weizen), C, G, 11}

Eierlikr-Espuma

MANCHEGO ^{G, 5, 6}

spanischer Kse | marinierte Oliven

Vegetarische Option

PILZSTRUDEL ^{2, 3, 5, A (Weizen), C, G}

Kartoffelstampf mit Trffelaromen

Mischkresse | Paprika-Couli

Eine Vorbestellung ist erforderlich

ALLERGENE LEGENDE

A Gluten B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüssen 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 Geschmacksverstrker 5 Schwefeldioxid 6 Schwrzungsmittel
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Sbungsmittel 12 Phenylalaninquelle (Aspartam) 13 gewachst 14 Taurin

