


KLASSIK & MENÜ 12.04. & 07.08.2026

MENÜ

Vorspeisen

HUMUS ^K 
Linsenbrot
LACHSMEDAILLONS ^{D, I, J}
Gemüse | Meerrettich
CAJUN HUHN ^{I, J}
Spitzkohl | Schwarzer Sesam


Hauptgang

SURF & TURF ^{J, B}
Lammrücken | Black Tiger | Kartoffel-Spargel-Ragout
Portwein-Jus | Gartenkresse

Desserts

CAPPUCCINO-CREME ^{A (Weizen), G}
Heidelbeerragout | süßer Knusper
ERDBEERTARTE ^{A (Weizen), C, G, 11}
Eierlikör-Espuma
MANCHEGO ^{G, 5, 6}
spanischer Käse | marinierte Oliven

Vegetarische Option

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