



17.07. - 21.07.2017

Lunch der Woche / Lunch of the week

Eine Vorspeise oder ein Dessert mit einem Hauptgang inklusive einem alkoholfreien Getränk und Kaffee zum Preis von 17 € / drei Gänge 21 €.

One main course with one starter or one dessert including one soft drink and coffee
17 € / three courses 21 €.

Vorspeisen / Starters

Zwiebel - Speckkuchen¹² / Feldsalat³ / Schnittlauchschmand

Onion - bacon pie¹² / lamb's lettuce³ / chives sour cream

8 €

Kalte Gurken - Joghurtsuppe³ / Räucherlachs

Cold cucumber - yoghurt soup³ / smoked salmon

6 €

Hauptgänge / Main courses

Kartoffelstrudel / Pilzrahm⁵ / Romanesco / Kirschtomaten

Potato strudel / mushroom cream⁵ / romanesco / cherry tomatoes

15 €

Putenschnitzel Wiener Art / Kartoffel - Gurkensalat³ / Preiselbeeren

Turkey schnitzel / potato - cucumber salad³ / cranberries

17 €

Kabeljaufilet im Schinkenmantel¹² / Weißweinsauce⁵ / Zuchinigemüse / Tomatenpolenta

Cod fillet wrapped in ham¹² / white wine sauce⁵ / courgettes / tomato polenta

17 €

Desserts / Desserts

Vanillemousse / Heidelbeersauce⁵ / Pfirsicheis^{1,5}

Vanilla mousse / blueberry sauce⁵ / peach ice cream^{1,5}

8 €

Hausgemachtes Sorbet⁵ / Aprikose / Kokos / Himbeere

Homemade sorbet⁵ / apricot / coconut / raspberry

8 €



17.07. - 21.07.2017

Weinempfehlung / wine recommendation

2014er Artazuri Rosado
Bodegas Artadi, Navarra, Spanien

0,1l | 5 €

Johannisbeere, Kirsche, weißer Pfirsich

Currant, cherry, white peach

Empfehlung vom Küchenchef / Chef's recommendation

Tomatenconsommé⁵ / Basilikum - Quarkravioli / Tomatenconcassée

Tomato consommé⁵ / basil - curd ravioli / tomato concassée

10 €

**Römersalat / Joghurt - Kerbeldressing⁵ / Thunfischsteak /
Soja - Sesamreduktion / Kirschtomaten**

Romaine lettuce / yoghurt - chervil dressing⁵ / tuna steak /
soy - sesame reduction / cherry tomatoes

20 €

Schweinehaxe⁵ / Madeirasauce⁵ / Karottenragout / Frühlingslauch / Knöpfe

Pork knuckle⁵ / Madeira sauce⁵ / carrots ragout / spring leek / Swabian noodles

24 €

Nach der neuen EU Lebensmittel - Informationsverordnung müssen ab dem 13. Dezember 2014 kennzeichnungspflichtige allergene Stoffe auf der Speisekarte ausgewiesen werden. Diese Verordnung gilt für alle gastronomischen Betriebe. Auch wir halten uns an diese Verordnung. Informationen finden Sie am Ende der Speisekarte. Trotz frischer Küche ist es heute unumgänglich, auch Produkte zu verarbeiten, die bestimmte Inhaltsstoffe besitzen. Im Falle einer Allergie oder Unverträglichkeit möchten wir Sie bitten, sich vertrauensvoll an den Service oder die Küche zu wenden. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gern und sind Ihnen bei der Auswahl der Speisen behilflich.

Zusatzstoffe / Additives

1	mit Farbstoff (en)	Colourings
2	mit Konservierungsstoff (en)	Preservatives
3	mit Antioxidationsmittel (en)	Antioxidantes
4	mit Geschmacksverstärker	Flavour enhancer
5	mit Schwefeldioxid	Sulfur
6	mit Schwärzungsmittel	Blackening
7	mit Phosphat	Phosphate
8	Koffeinhaltig	Containing caffeine
9	Chininhaltig	Containing quinine
10	mit Süßungsmittel	Sweeteners
11	mit Taurin	Taurine
12	mit Nitritpökelsalz	Nitrite
13	Formvorderschinken	Form of ham
14	Enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel Aspartam)	Source of phenylalanine
15	Gewachst	Waxed

Eine aktuelle Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen allergenen Stoffen halten wir für Sie zur Einsicht bereit. Unsere Servicemitarbeiter händigen Ihnen diese Speisekarte gern aus.

Wir möchten Sie hiermit informieren, dass trotz sorgfältiger Zubereitung an allen Speisen Spuren von Mehl, Nüssen, Senf, Krustentieren und Sellerie enthalten sein können.