



14.08. - 18.08.2017

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 course 21 €

Vorspeisen / Starters

**Zwiebel - Lauchquiche / Cornichons / Crème Fraîche /
Blattsalat / Süße Senf Vinaigrette³**

Onion leek quiche / gherkins / Crème Fraîche /
leaf lettuce / sweet mustard vinaigrette³

8 €

Kalte Tomaten - Maracujasuppe / Brotchips

Cold tomato - passion fruit soup / bread chips

6 €

Hauptgänge / Main courses

**Serviettenknödelscheiben / Rahmwirsing / rote Zwiebeln /
gebratene Pfifferlinge**

Napkin dumpling slices / creamed Savoy cabbage / red onions / roasted chanterelles
15 €

**Roastbeef Involtini gefüllt mit Tomate und Fetakäse³ / Portweinjus⁵ /
Zucchini / Kartoffelstampf / Rucola³**

Roastbeef roulade stuffed with tomato and feta cheese³ / port wine gravy⁵ /
zucchini / mashed potatoes / rocket salad³

16 €

Zander & Lachsforelle / Kerbelsauce⁵ / Pilze / Kaiserschoten / Orschiette

Duo of zander and salmon trout / chervil sauce⁵ / mushrooms / snow peas / orschiette
16 €

Dessert / Dessert

Weißer Schokoladen - Joghurtcreme / Rote Grütze⁵ / Pralinencreme⁵

White chocolate - yoghurt cream / red fruit jelly⁵ / praline ice cream⁵

8 €

Hausgemachtes Sorbet⁵ / Waldbeere / Orange / Cassis

Homemade sorbet⁵ / wild berry / orange / cassis

8 €



14.08. - 18.08.2017

Weinempfehlung / Wine recommendation

2014er Artazuri Rosado
Bodegas Artadi, Navarra, Spanien

0,1l 5 €

Johannisbeere, Kirsche, weißer Pfirsich

Currant, cherry, white peach

Gerichte aus unserer Abendkarte / Dishes from our evening menu

**Rindertatar / Dijon Senf / Kapern³ / Schalotten / Sardellen /
Eigelb / Cornichons**

angemacht mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Senf

Beef tartar / Dijon mustard / capers³ / shallots /
anchovies / egg yolks / gherkins

prepared with salt, pepper, olive oil, mustard

16 €

**Caesar Salad^{1,2,5} / Croûtons / Parmesan / Kirschtomaten / Kresse
wahlweise mit Hähnchenbrust oder Rinderfiletstreifen**

Ceasar salad^{1,2,5} / croûtons / parmesan / cherry tomatoes / cress
optional with chicken breast or beef fillet stripes

18 € / 23 €

**Adlerfischfilet / Fenchelsud⁵ / Spitzkohl / Granatapfelkerne /
Perlgraupenrisotto⁵**

Shade fish fillet / fennel stock⁵ / sweetheart cabbage / pomegranate seeds /
pearl barley risotto⁵

26 €

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.