

TAGESKARTE

31.01.2026

NUSSBUTTER
^G
GEBÄCK

AMUSE GUEULE
MAGENTRATZERL

* * *

FRISCHKÄSEPRALINE
^{A, C, G}
4,00 €

* * *

VORSPEISE

SÜLZCHEN VOM TAFELSPITZ
MEERRETTICHCREME / GEPICKELTE ZWIEBEL / KERNÖL / SALATBOUQUET
^{A, B, F, G}
13,50 €

* * *

SUPPE

KLARE ZWIEBELSUPPE
KÄSECKEN / SCHNITTLAUCH
6,90 €

* * *

SALAT

BUNTER SALATTeller
HAUSGEMACHTES DRESSING / BLATTSALATE /
GURKENSALAT / ANTIPASTISALAT / BULGURSALAT / SPECKWÜRFEL
8,80 €

* * *

HAUPTGANG

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST
ZWIEBELJUS / TOMATENMARMELADE / MEDITERRANES GEMÜSE / POLENTA
A, C, G
25,20 €

ODER

SCHNITZEL „WIENER ART“
VOM KALB
BRATKARTOFFELN ODER SALATTeller
A, C, G, L, O
27,90 €

ODER

POCHIERTES FILET VOM SEELACHS
SENFSCHAUM / WURZELGEMÜSE / GESCHMORTE TOMATE / SAFRAN-RISOTTO
D, F, G, O
25,90 €

ODER

KÄSESPÄTZLE
RÖSTZWIEBEL / FRISCHE KRÄUTER
A, F, O
16,90 €

* * *

DESSERT

ZWEIERLEI MOUSSE VOM HOLUNDER
ORANGENPERLEN / SCHOKOERDE / KAFFEEEIS
A, C, G, H
9,90 €

MENÜPREIS: 65,00 €

MENÜPREIS HAUPTGANG VEGETARISCH: 59,00 €

ALLE HAUPTGERICHTE INKL. GEDECK & AMUSE GUEULE

Allergene: A: Gluten (glutenhaltige Getreide) | B: Krebstiere | C: Eier |

D: Fisch | E: Erdnüsse | F: Sojabohnen |

G: Milch/Laktose | H: Schalenfrüchte | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesam |

O: Schwefeldioxid/Sulfite | P: Lupinen | R: Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt |

6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 Süßstoff | 9 Phosphat | 10 Nitritpökelsalz | 10a Milcheiweiß | 10b Eiklar | 10c Sahne |

11 Koffein | 11a Chinin | 11b Taurin