

TAGESKARTE

20.11.2025

HUMMUS

G
GEBÄCK

* * *

AMUSE GUEULE
MAGENTRATZERL

GEBACKENER BLUMENKOHL

A, C, G
4,00 €

* * *

VORSPEISE

HAUSGEBEIZTER LACHS

BALSAMICO GLACE / TOMATE-MOZZARELLA / BASILIKUMPERLEN / BROTCIPS
A, B, F, G

15,50 €

* * *

SUPPE

KARTOFFELCREMESUPPE

CROUTONS
7,90 €

* * *

SALAT

BUNTER SALATTELLER

HAUSGEMACHTES DRESSING / BLATTSALATE /
PAPRIKASALAT / GURKENSALAT / TOMATENSALAT
8,80 €

* * *

HAUPTGANG

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST
 MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN / ZWIEBELJUS / TOMATENMARMELADE /
 MEDITERRANES GEMÜSE / POLENTA
A, C, G
24,80 €

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

„VEGAN LIFE“- BURGER
 FALAFEL / SALAT / TOMATE / GURKE /
 GUACAMOLE / VEGANER KÄSE / POMMES FRITES
A, F, O
18,20 €

* * *

DESSERT

KAISERSCHMARRN
 APFELMUS / VANILLEEIS
A, C, F, G, H
12,00 €

MENÜPREIS: 64,00 €
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