

TAGESKARTE 21.11.2025

CURRY-MANGO-AUFSTRICH
F, G
GEBÄCK

AMUSE GUEULE MAGENTRATZERL

TARTAR VOM RÄUCHERLACHS

4,00 €

* * *

VORSPEISE

SUSHI AVOCADO / LACHS / SPARGEL / WAKAME / INGWER A, B, F, G *15,50 €*

SUPPE

THAI FISCH SUPPE SEELACHS / EI / GEMÜSE A, C, G, L *7,90 €*

SALAT

BUNTER SALATTELLER

Hausgemachtes Dressing / Blattsalate / Krautsalat / Tomatensalat / Brokkolisalat / Körner *8,80 €*



HAUPTGANG

SALTIMBOCCA

KALBSRÜCKEN / ROHSCHINKEN / SALBEI / KNOBLAUCHJUS / GEBACKENER RUCOLA / TOMATENRISOTTO

A, C, G, L, O

28,50 €

ODER

SCHNITZEL "WIENER ART" VOM KALB BRATKARTOFFELN ODER SALATTELLER A, C, G, L, ○ *27,90€*

ODER

GEBACKENE TINTENFISCHRINGE SAUERRAHMDIP / BABY LEAF SALAT / ZITRONE D, F, G *22,80 €*

ODER

TRÜFFEL-RICOTTA-RAVIOLI
TRÜFFELSOSSE / BLATTSPINAT / KIRSCHTOMATEN / PARMESAN
A, C, G, O
16,90 €

DESSERT

SPÄTSOMMER

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE / MARILLENGELEE / SCHOKOERDE / HIPPEN / SORBET A, C, F, G, H *9.90 €*

MENÜPREIS: 69,00 €

MENÜPREIS HAUPTGANG VEGETARISCH: 64,00 €

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