



# TAGESKARTE

11.12.2025

GESALZENE BUTTER  
GEBÄCK  
A, C, O, M

AMUSE GUEULE  
MAGENTRATZERL

\* \* \*

GEBACKENER CHAMPIGNON  
G  
\*4,00 €\*

\* \* \*

## VORSPEISE

GEBACKENE OCHSENBACKEN PRALINE IM KARTAFFI-MANTEL  
DREIERLEI KÜRBIS / PREISELBEEREN / BROTCHIP  
A, C, G  
\*15,80 €\*

\* \* \*

## SUPPE

SELLERIECREMESUPPE  
SAHNEHAUBE / SPECK  
A, C, G, L  
\*7,90 €\*

\* \* \*

## SALAT

BUNTER SALATTELLER  
HAUSGEMACHTES DRESSING / BLATTSALATE /  
BOHNEN/ BROKKOLI / KRAUT  
\*8,80 €\*

\* \* \*



## HAUPTGANG

### SHORT RIBS

GEMÜSE / KARTOFFEL-KNOBLAUCH-PÜREE / BBQ SAUCE

A, C, G, O, M

\*25,40 €\*

ODER

### SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM KALB

BRATKARTOFFELN ODER SALATTELLER

A, C, G, L, O

\*27,90 €\*

ODER

### HAUSGEMACHTE SEPIA-SPAGHETTI

LIMETTENCREME / RÄUCHERLACHS / GESCHMORTE KIRSCHTOMATE /  
PARMESANSCHAUM

D, G, L

\*26,50 €\*

ODER

### KÜRBISRISOTTO

KERNÖL / KIRSCHTOMATE / PARMESAN

A, C, G, H, O

\*16,90 €\*

\* \* \*

## DESSERT

### VORWEIHNACHTSZEIT

SPEKULATIUS-TIRAMISU / ORANGENKAVIAR / CRUMBLE / KAFFEEEIS

A, C, 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