

Vorspeisen & Suppen

Appetizer & soups

	EUR
Caesarsalat Parmesan Croûtons Caesardressing <i>Caesar salad with chees and croutons</i>	9,50
Caesarsalat Parmesan Croûtons Caesardressing mit gebratener Hähnchenbrust <i>Caesar salad with roasted chicken breast</i>	13,50
Salat Caprese Büffelmozzarella Tomate Basilikum Rucola <i>Salat Caprese buffalo mozzarella basil tomato</i>	11,50
Vitello Tonnato Rosa Kalbfleisch Thunfischsauce Tomatenconcassée Kapern Sardellen <i>Vitello tonnato veal tuna sauce tomato apers anchovies</i>	14,50
Wildkraftbrühe Eierpfannkuchenstreifen <i>Wild consommé egg noodles stripes</i>	7,50
Steinpilzcremesuppe Rahmhaube Schnittlauch <i>Mushroom cream soup crème chieves</i>	8,50

Küche von 12.00 – 22.00 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalaninquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.

Pasta | Vegetarische Gerichte

Pasta | vegetarian dishes

	EUR
Kürbisrisotto	14,50
Gebratener Kürbis Brust und Keule von der Wachtel <i>Pumpkin risotto roasted pumpkin breast and leg from quails</i>	
Tagliarini Steinpilzrahm	15,00
<i>Tagliarini mushroom creme</i>	

Fleisch & Fisch

Meat & fish

Perlhuhn	24,50
Buntes Gemüse vom Markt Risotto <i>Guinea fowl vegetable risotto</i>	
Kalbsfilet	26,50
Sautierte Steinpilze Baby Brokkoli Süßkartoffelgnocchi <i>Fillet of veal mushrooms baby broccoli sweet potatoes gnocchi</i>	
Lammkarree	34,50
Speck Bohnenbündchen Rosmarin-Drillinge <i>Lion of lamb bacon beans potatoes with rosemary</i>	
Lachsfilet	25,50
Kürbis-Stangensellerie Ragout Tagliarini <i>Salmon fillet pumpkin-celery ragout tagliarini</i>	

Küche von 12.00 – 22.00 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalaninquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.

Dessert

Dessert

	EUR
Duett von Schokoladenmousse Zartbitter und weiße Belgische Schokolade Früchte <i>Duet chocolate mousse dark and white belgien chocolate fruit</i>	10,00
Französische Käseauswahl Feigensenf Weintrauben Nüsse Grissini Salzbutten <i>French cheese selection grapes and nuts grissini and saltbutter fig mustard</i>	12,00

Küche von 12.00 – 22.00 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalaninquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.