


# Speisekarte

---

TAGESSUPPE	 8,90  10,90
VERSCHIEDENE BLATTSALATE MIT ZUCKERSCHOTEN, MANGO UND GEBRATENER HÄHNCHENBRUST IM HONIG-CHILIRAHM <sup>1, 10, 11</sup>	 13,50  15,90
CHÈVRE CHAUD – AUF BUTTERTOAST GRATINIERTER ZIEGENKÄSE, TRAUBEN, REGIONALER HONIG UND SALAT <sup>1, 7</sup>	15,90
TAGESPASTA	16,50
BRAUNE UND WEISSE CHAMPIGNONS IM GORGONZOLA- RAHM MIT SÜSSKARTOFFELFRITTEN UND SALATTELLER <sup>7</sup>	18,50
BIOEI-KARTOFFELOMLÉTT MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND ZIEGENFRISCHKÄSE <sup>3, 7</sup>	18,50
ORIGINAL GLÜCKSTÄDTER MATJES VON DER FISCHMANUFAKTUR PLÖTZ – DREIERLEI MATJESFILET MIT HAUSFRAUENSOSSE, RÖSTKARTOFFELN UND SALATTELLER <sup>3, 4, 7</sup>	18,50
KOHLRABI-ERBSEN-KARTOFFELRAGOUT <sup>1, 2, 3, 7</sup> MIT SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN ODER CORDON BLEU VOM SCHWEINEFILET	21,50 25,00
BACKFISCH VOM KABELJAU MIT HAUSGEMACHTER REMOULADE UND KLEINEM SALAT, DAZU STEAKHAUS POMMES ODER KARTOFFEL-GURKENSALAT <sup>1, 3, 4, 7</sup>	22,50
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET MIT FRISCHEM BLATTSPINAT IM ZITRONEN-BUTTERSUD UND PFANNENKARTOFFELN <sup>1, 4, 7</sup>	22,90
IN PORTWEIN GEBRATENE ENTENLEBER MIT APFEL- ZWIEBELGEMÜSE UND KARTOFFEL-SELLERESTAMPF <sup>1, 9</sup>	23,50
STEAK AU FOUR – RÜCKENSTEAK VOM LANDSCHWEIN ÜBERBACKEN MIT HAUSGEMACHTEM WÜRZFLEISCH UND BERGKÄSE DAZU STEAKHOUSE POMMES UND SALATTELLER <sup>1, 7</sup>	27,00

Hinweise zu den in den Speisen befindlichen Allergenen finden Sie auf der Rückseite.

---

### Allergene:

1.       Glutenhaltiges Getreide  
Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen,  
Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2.       Krebstiere
3.       Eier
4.       Fische
5.       Erdnüsse
6.       Sojabohnen
7.       Milch (einschließlich Laktose)
8.       Schalenfrüchte  
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse,  
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder  
Queenslandnüsse
9.       Sellerie
10.      Senf
11.      Sesamsamen
12.      Schwefeldioxid und Sulfite
13.      Lupinen
14.      Weichtiere
  
- A       Konservierungsstoffe