

Speisekarte

TAGESSUPPE	 8,90  10,90
VERSCHIEDENE BLATTSALATE MIT ZUCKERSCHOTEN, MANGO UND GEBRATENER HÄHNCHENBRUST IM HONIG-CHILIRAHM ^{1, 10, 11}	 13,50  15,90
CHÈVRE CHAUD – AUF BUTTERTOAST GRATINIERTER ZIEGENKÄSE, TRAUBEN, REGIONALER HONIG UND SALAT ^{1, 7}	15,90
TAGESPASTA	16,50
BRAUNE UND WEISSE CHAMPIGNONS IM GORGONZOLA- RAHM MIT SÜSSKARTOFFELFRITTEN UND SALATTELLER ⁷	18,50
BIOEI-KARTOFFELOMLÉTT MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND ZIEGENFRISCHKÄSE ^{3, 7}	18,50
ORIGINAL GLÜCKSTÄDTER MATJES VON DER FISCHMANUFAKTUR PLÖTZ – DREIERLEI MATJESFILET MIT HAUSFRAUENSOSSE, RÖSTKARTOFFELN UND SALATTELLER ^{3, 4, 7}	18,50
KOHLRABI-ERBSEN-KARTOFFELRAGOUT ^{1, 2, 3, 7} 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 ^{1, 3, 4, 7}	22,50
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET MIT FRISCHEM BLATTSPINAT IM ZITRONEN-BUTTERSUD UND PFANNENKARTOFFELN ^{1, 4, 7}	22,90
IN PORTWEIN GEBRATENE ENTENLEBER MIT APFEL- ZWIEBELGEMÜSE UND KARTOFFEL-SELLERESTAMPF ^{1, 9}	23,50
STEAK AU FOUR – RÜCKENSTEAK VOM LANDSCHWEIN ÜBERBACKEN MIT HAUSGEMACHTEM WÜRZFLEISCH UND BERGKÄSE DAZU STEAKHOUSE POMMES UND SALATTELLER ^{1, 7}	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