

VORSPEISE

Carpaccio von roter und gelber Beete Wildkräuter/Walnüsse/Ziegenkäse/Vinaigrette G/HG

HAUPTGANG

Trüffelravioli Steinpilzschaum/Parmesanchip/Wildkräuter c/Aa/S/T	42,50 €
Seeteufel im Speckmantel Tomaten Risotto/Zuckerschoten/Fenchel c/T/S	49,50 €
Zweierlei vom Lamm Rosa gebratenes Lammkarree in Kräuterkruste/Geschmorte Lammkeule/ Kartoffel-Mousseline/Grüner Spargel/Fingermöhren/Jus s/T/C/Aa/I	53,50 €

DESSERT

Himbeer-Tiramisu Löffelbiskuit/Khalua-Likör/Mascarpone Aa/13/C/11

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Ostereiersuche am Sonntag um 11.45 Uhr und 14:15 Uhr

Menüpreis inkl. Vorspeise und Dessert. Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service.





ZUSATZSTOFFE

1	Konservierungsstoff	8	geschwefelt
2	Farbe	9	geschwärzt
3	Antioxidationsmittel	10	gewachst
4	Geschmacksverstärker	11	koffeinhaltig
5	Phosphat	12	chininhaltig
6	Süßungsmittel	13	Alkohol
7	Phenylalaninquelle		

ALLERGENE

Aa	Weizen	Нс	Walnuss
Ab	Roggen	Hd	Cashewnuss
Ac	Gerste	Не	Pekanuss
Ad	Hafer	Hf	Paranuss
В	Krebstiere	Hg	Pistazien
С	Eier	Hh	Macadamianuss
D	Fisch	I	Sellerie
Е	Erdnüsse	J	Senf
F	Soja	K	Sesamsamen
G	Milch	L	Sulfite
Н	Mandel	M	Lupine
Hb	Haselnuss	N	Weichtiere

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

