VORSPEISEN	**Hummus von Kichererbsen-vegan-** a,e,h,i,j,k mit eingelegtem Gemüse, Papadam	13,00 €
	Asia Bowl Tofu –vegan- a,e,h,i,j,k Gebratener Tofu, Glasnudeln, asiatisches Gemüse Mu-Err Pilze, Mango	14,50 €
	Gefüllte Lachröllchen a,e,g,h,i,j,k Räucherlachs, Frischkäse, Gurke, Sesam, Soja	16,50 €
	Asia Bowl Gamba a,b,e,g,h,i,j,k Gambas in Panko Panade, Glasnudeln, asiatisches Gemüse Mu-Err Pilze, Mango	17,50 €
SUPPEN	**Kürbis-Tandoori Suppe-vegan-** e,h,i,j	8,00 €
	Wagyu Beef Tea c,g,i,j	8,50 €
SALAT	**Freizeit In Salat** a,e,g,i,j,k Blatt & Rohkostsalat, gebratene Champignons, Croûtons Balsamico-Senf-Dressing	12,00 €
	mit Tofu und Nüsse -vegan- a,e,f,h,i,j,k,l	15,00 €
	mit gebratener Hähnchenbrust a,e,g,i,j,k	17,00 €
	mit Rinderstreifen a,e,g,i,j,k	20,00 €
	mit gebratenen Garnelen a,b,e,g,i,j,k	20,00 €
VOM GRILL	**Lachsfilet 200 g** a,d,e,g,h,i,j,k,l	27,00 €
	Schweinefilet 200gr a,e,g,h,i,j,k,l	28,00 €
	Entrecôte 200 g a,e,g,h,i,j,k,l	35,00 €
	Rinderfilet 200 g a,g,i,j	42,00 €

Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter,
Ofenkartoffel mit Sour Cream, Beilagen Salat oder Grillgemüse.

Garstufen
Rare – Sehr blutig | Medium rare – Blutig
Medium – Rosa | Medium well – Halb durch

Tradition, Handwerk – Leidenschaft!

Eine große Portion Handwerk, ein ordentliches Stück Tradition,
eine große Prise Hingabe und ganz viel Leidenschaft –
unsere Grundzutaten für alles, was bei uns auf den Teller kommt.
Dazu nur die besten Produkte der Saison –
und die kulinarische Reise kann beginnen

Küchenchef Kurt Stoll & Team

*****

HAUPTGÄNGE

Wagyu Burger [a,g,i,j,k,11]
Burger Bun, Wagyu Patti, Cheddar, Tomate, Zwiebeln, Speck
Eisbergsalat, Coleslaw, Steak Frites — 24,50 €

Mac & Cheese Burger [a,g,i,j,k,11]
Burger Bun, Beef Patti, Mac & Cheese Patti, Tomate, Gurke
Coleslaw, Steak Frites — 22,50 €

Currybockwurst [i,j,2,3,7]
mit pikanter Tomaten-Currysauce, Pommes Frites
kleiner Salat — 12,50 €

Panino Pastrami [a,c,j,2,3]
Ciabatta, Pastrami, Gurken Relish, Ofen Paprika, Käse — 16,50 €

Kohlroulade -vegan- [a,e,h,i,j,k,l]
Gemüse, Hülsenfrüchte, Basmati Reis, Teriyaki Sauce — 17,50 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet [a,b,c,d,e,g,h,i,j,k]
Schwarze Tagliarini, Tomaten-Oliven-Ragout, Krustentiersauce — 25,50 €

Wildragout [a,g,h,i,j,k]
Waldpilze, Rosenkohl, Semmelknödel — 28,50 €

Entenkeule [a,g,h,i,j,k]
Rotweinjus, Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße — 32,00 €

Gänsebrust aus dem Backofen [a,g,h,i,j,k]
Beifußsauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße — 42,50 €

FLAMMKUCHEN	**Klassisch** [a,e,g,i] Schmand, Speck, Rote Zwiebeln, Parmesan	14,50 €
	Kürbis -vegetarisch- [a,g,h,i,j] Schmand, Kürbis, Feige, Rote Zwiebeln, Rucola, Parmesan	14,50 €
	Caprichoso -vegetarisch- [a,e,g,i,j] Schmand, Artischocke, Paprika, Olive, Champignons, Parmesan	15,00 €
DESSERT	**Crème brûlée** [a,c,e,g,h] mit Himbeersorbet	8,00 €
	Schokoladenküchlein [a,c,e,g,h,k] mit Vanille Eis	8,50 €
	Kaiserschmarrn [a,c,e,g,h,k,l] mit Apfelmus	8,50 €

Allergene Stoffe:
a. Glutenhaltiges, b. Schalentiere, c. Ei, d. Fisch, e. Erdnuss, f. Soja, g. Milch, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie, j. Senf, k. Sesamsamen
l. Sulfite, m. Lupinen, n. Weichtiere

Zusatzstoffe:
1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxydationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. Phosphate
8. Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. Süßungsmittel, 12. Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. Thiabendazol