

UNSERE KLASSIKER ZU JEDER ZEIT

Freizeit In Salat - *vegan* - a,g,i,j

Blatt & Rohkostsalat, gebratene Champignons, Croûtons Balsamico-Senf-Dressing	12,00 €
mit eingelegtem Tofu - <i>vegan</i> - a,e,f,g,h,i,j,k	15,00 €
mit gebratener Hähnchenbrust a,e,g,i,j,k	17,00 €
mit gebratenen Black Tiger Garnelen a,e,g,i,j,k	20,00 €
mit gebratenen Rinderfiletstreifen	22,00 €

Caesar Salad - *vegetarisch* - a,g,i,j

Römersalat, Parmesan-Dressing, Croûtons	10,50 €
mit gebratener Hähnchenbrust g,i	15,50 €

Ofenkartoffel - *vegetarisch* - c,f,g,i,j,4

in der Folie gegart, Sour Cream, Salat	10,00 €
mit gebratener Hähnchenbrust c,f,g,i,j,4	15,00 €
mit gebratenen Black Tiger Garnelen b,c,f,g,i,j,4	18,00 €
mit gebratenen Rinderfiletstreifen c,f,g,i,j,4	20,00 €

Currywurst i,j,2,11

pikante Tomaten-Currysauce, Steak Fries, kleiner Salat	12,50 €
--	---------

Flammkuchen

Klassisch: Schmand, Speck, rote Zwiebeln, Parmesan a,g	14,50 €
Kürbis: - <i>vegetarisch</i> - Schmand, eingelegter Kürbis, frische Feige rote Zwiebeln, Parmesan a,g	16,50 €
Herbst: Schmand, Rinderfiletstreifen, Pilze, Lauchzwiebeln, Parmesan a,g	16,50 €

Cheeseburger a,c,g,i,j,3,11

Cheddar, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Coleslaw, Steak Fries	15,50 €
---	---------

Crispy Chicken Burger a,c,g,i,j,3,11

Cheddar, Salat, Tomate, Jalapenos, Coleslaw, Steak Fries	15,50 €
--	---------

Falafel Burger - *vegetarisch* - a,c,f,g,h,i,j,k,3,11

Rucola, Tomate, Gurke, Hummus, Coleslaw, Steak Fries	15,50 €
--	---------

Club Sandwich HFI a,c,g,i,j,11

Hähnchenbrust, Speck, Tomate, Gurke, Steak Fries, Salat	17,50 €
---	---------

Wagyu BBQ -Burger a,c,g,i,j,3,11

Barutokai Wagyu Patti, Tomate, geschmorte Zwiebeln, Speck Spiegelei, Coleslaw, Steak Fries	24,50 €
---	---------



DESSERT ZU JEDER ZEIT

Hausgebackene Tarte - <i>vegetarisch</i> - a,c,g,h Mandeleis	10,00 €
Überraschung aus der Pâtisserie - <i>vegetarisch</i> - a,a1,c,e,f,g,h,h1,h2,h3,8,9	11,00 €

UNSERE ORANGERIE AB 18 UHR

VORSPEISEN	Kürbis – Prosciutto Crostini g Brot, luftgetrockneter Schinken	12,50 €
	Rote Bete-Tatar - <i>vegan</i> - i,j getrocknete Shiitake-Pilze, Schalotten, Kapern, Cornichons	16,00 €
	Graved Lachs d,j,2 Seetang Kaviar, Friseé, Pommery Senf	18,50 €
	Rindercarpaccio g Pfifferlinge, Pecorino, Rucola, Citrus Dressing	21,00 €
SUPPEN	Kürbis Tandoori - <i>vegetarisch</i> - e,g geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl	9,50 €
	Cappuccino von Waldpilzen - <i>vegetarisch</i> - a,g Trüffel-Croûtons	9,50 €

HAUPTGÄNGE	Hausgemachte Kürbis Gnocchi - <i>vegetarisch</i> - ^{a,c,h,h.1,h.2,h.3} Kürbis, Nusspesto, Ricotta	22,50 €
	Tortiglioni ^{a,g} Steinpilze, Guanciale, Riesling Velouté, Pecorino	23,50 €
	Geschmorte Schweinebäckchen Steinpilze, glasierte Karotten, Safran-Polenta, Barolosauce	31,00 €
	Steinbutt ^{a,d,g} Buchenpilze, Champagner-Risotto, Trüffelschaum	36,50 €
	Barbarie Entenbrust Rotwein-Feigen, Perlzwiebeln, Rote Bete Risotto, Cranberry Jus	36,50 €
	Black Angus Rinderfilet ^g Wurzelgemüse ,Kartoffelgratin, Grüne Pfeffersauce	37,50 €
DESSERTS	Zwetschgen-Tiramisu - <i>vegetarisch</i> - ^{a,c,g}	9,00 €
	Schokoladen Mousse - <i>vegetarisch</i> - ^{c,g} karamellisierte Noilly Prat-Ananas	9,50 €
	kleine Käseauswahl - <i>vegetarisch</i> - ^{g,8} mit Feigensenf	12,00 €

Allergene Stoffe:

a. Glutenhaltiges Weizenmehl / a.1. Glutenhaltiges Dinkelmehl / b. Krebstiere / c. Eier / d. Fisch / e. Erdnüsse / f. Soja
g. Milch, Laktose / h. Mandeln / h.1. Haselnuss / h.2. Walnuss / h.3. Pecan-Nuss / i. Sellerie / j. Senf / k. Sesam
l. Schwefeldioxid, Sulfite / m. Lupine / 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