

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 Kalbsfiletstreifen a,e,g,i,j,k	26,00 €

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

Römersalat Parmesan-Dressing Kapernäpfel Sardelle Croûtons	11,50 €
mit gebratener Hähnchenbrust g,i	16,50 €

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 Kalbsfiletstreifen c,f,g,i,j,4	24,00 €

Currywurst i,j,2,11

pikante Tomaten-Currysauce Steak Fries kleiner Salat	14,00 €
--	---------

Flammkuchen

Klassisch: Schmand Speck rote Zwiebeln Parmesan a,g	14,50 €
Kürbis: - <i>vegetarisch</i> - Schmand Kürbis Datteln rote Zwiebeln Parmesan a,g	17,50 €
Garnele: Schmand Chili Cherrytomate Knoblauch Parmesan a,b,g	17,50 €

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

Cheddar Tomate Gewürzgurke Zwiebeln Brokkoli Slaw Steak Fries	16,00 €
---	---------

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

Cheddar Salat Tomate Jalapeño Brokkoli Slaw Steak Fries	16,00 €
---	---------

Portobello Burger - *vegetarisch* - a,c,g,3,11

Rucola Schalotten Camembert Datteln Brokkoli Slaw Steak Fries	16,00 €
---	---------

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

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

Black Wagyu Burger a,c

Barutokai Wagyu Patti Wildkräuter Trüffelmayonnaise	
Rotkohl Kürbis Brokkoli Slaw Steak Fries	24,50 €



ORANGERIE

DESSERT ZU JEDER ZEIT

Zwetschgendatschi - <i>vegetarisch</i> - a,c,g Vanilleeis	10,00 €
Überraschung aus der Patisserie - <i>vegetarisch</i> - a,a1,c,e,f,g,h,h1,h2,h3,8,9	11,00 €

UNSERE ORANGERIE AB 18 UHR

VORSPEISEN	Feige & Burrata g,h Honig Thymian Pinienkerne	16,50 €
	Miesmuscheln n,k Wakame Dicke Bohne Rote Zwiebel Koriander	17,50 €
	Kalbscarpaccio g,h,l Tête de Moine Pistazie Würzkaviar	24,50 €
	Fine de Claire Austern 6 Stück a,g,n Chesterbrot Zitrone	25,50 €
SUPPEN	Kürbisschaumsuppe - <i>vegetarisch</i> - e,g Kürbiskernöl Kürbiskerne	10,00 €
	Maronensuppe a Maronen Speck	10,00 €

ORANGERIE

HAUPTGÄNGE	Kürbis-Risotto - <i>vegetarisch</i> - g	
	Acquerello-Reis Muskat Hokkaido Butternut Wildkräutersalat	25,50 €
	Rigatoni alla Zozzona a,c,g	
	Guanciale Salsiccia Pecorino Passata	26,50 €
	Flat Iron Steak g,i,j	
	Karotte Urkarotte Schwarzer Knoblauch Schalotten-Jus	35,50 €
	Cordon Bleu vom Pio Maishähnchen a,c,g,i,j	
	Comté & Pata Negra Kartoffel Mini Patisson Steinpilz-Jus	36,50 €
	Rehrücken a,c,l,j	
	Mohn Spätzle Balsamico Brombeere Romanesco	37,50 €
	Black Cod a,g,h	
	Pastinaken Lauch Haselnüsse Yuzu Beurre Blanc	39,00 €
DESSERTS	Kürbis-Marzipan-Parfait - <i>vegetarisch</i> - c,g,h	9,50 €
	Hokkaido Grand Marnier Mandeln	
	Walnuss-Küchlein - <i>vegetarisch</i> - a,c,g,h	10,50 €
	Brombeeren Marone Schokolade	
	Käseauswahl - <i>vegetarisch</i> - g,8	
	Sauerteigbrot Feigensenf Salzbutter	15,50 €

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