Vorspeisen & Suppen

Beef Tartar [A1, C, J] 14,90
Klassisch gewürzt

Antipasti [A1, G, 3, 4a] 14,90
Oliven | Parmesan | Salami | Grissini

Kartoffelsuppe [G] 8,50
Speck | Croutons [A1, G]

Karotten-Süßkartoffel Kokosnuss Suppe 8,50

Aus dem Garten

Emser Thermensalat [G, L, J] 9,90
Gemischter Blattsalat
Verschiedene Rohkostsalate mit
Honig-Meerrettich Dressing
oder
Essig-Öl Dressing

Beilagensalat [G, L, J] 6,00

Wählen Sie zusätzlich mit

Gebratener Lammrücken mit Kräuterbutter [G] +16,90

Ziegenkäse karamellisiert mit Honig, Thymian und Walnüssen [G, H3] +9,90

Panierte Kikok Hähnchenbrust [A1, C] +7,90

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren [A1, C, G] +7,90

Gebratener Thunfisch im Sesammantel [D, K] +13,90

Hauptgänge

Cordon Bleu [A1, C, G, 3, 4a] 25,90
Petersilienkartoffel [G] *oder Pommes |*
Beilagensalat [G, I, J] *| kaltgerührte Wild-Preiselbeeren*

Gebratener Zander [A1, C, D, J] 28,90
Rahmkohlrabi [G] *| Kartoffelgratin* [G]

Mango-Kichererbsen Curry 20,90
Bali Reis | Papadam | Cashewnüsse [H4]

Rumpsteak ca.250g 39,90
Pommes | Zwiebelringe | Beilagensalat [G, I, J]
Kräuterbutter [G] *und Sauce Bernaise* [C, G]

Seitan Gulasch [A1] 20,90
mit Kartoffeln und gemischtem Blattsalat

Mie Goreng [A1, C, G, F, L] 25,90
Maishähnchenbrust / Baby Pak Choi / Mie Nudeln

Gebratenes Schweinefilet [A1, C, G, L] 28,90
Jägerrahmsauce | Broccoli | Herzoginnenkartoffeln

Gefüllte Spinat - Cannelloni [A1, C, G]
mit getrockneten Tomaten und Ziegenkäse 20,90

Nachspeise

Lauwarmes Schokoladen-Küchlein [A1, C, G] 8,50
Fruchtsauce und Vanilleeis

Unser Dreierlei 7,50
Hausgemachte Kleinigkeiten von unserem Konditor
Lassen Sie sich überraschen

Änderungen vorbehalten, alle Preisangaben in Euro und derzeitig gültigen MwSt.
Allergene & Zusatzstoffe sind einsehbar. Bitte sprechen Sie bei Unverträglichkeiten mit unseren Mitarbeitern.

Allergene

(A_1) glutenhaltiges Getreide Weizen (wie Dinkel oder Kohorasan-Weizen)
(A_2) glutenhaltiges Getreide Roggen
(A_3) glutenhaltiges Getreide Gerste
(A_4) glutenhaltiges Getreide Hafer oder Hybridstämme davon
(B) Krebstiere
(C) Eier & Eiererzeugnisse
(D) Fisch und Fischerzeug-nisse
(E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
(F) Soja und Sojaerzeugnisse
(G) Milch und Milcherzeugnisse
(H_1) Schalenfrüchte Mandeln
(H_2) Schalenfrüchte Haselnüsse
(H_3) Schalenfrüchte Walnüsse
(H_4) Schalenfrüchte Cashew-Kerne
(H_5) Schalenfrüchte Pecannüsse
(H_6) Schalenfrüchte Paranüsse
(H_7) Schalenfrüchte Pistazien
(H_8) Schalenfrüchte Macadamianüsse
(I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
(J) Senf und Senferzeugnisse
(K) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
(L) Schwefeldioxid & Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO_2)
(M) Lupine
(N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern & deren Erzeugnisse)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoffen
(3) mit Antioxidationsmittel
(4_a) mit Nitritpökelsalz
(4_b) mit Nitrat
(4_c) mit Nitritpökelsalz und Nitrat
(5) mit Geschmacksverstärker
(6) geschwärzt (E579, E 585)
(7) gewachst (E445, E 471, E 473, E 474, E 901, E 902, E 903, E904, E 905, E 914)
(8) mit Phosphat (E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E450, E 451, E 452)
(9_a) mit Süßungsmittel Saccharin
(9_b) mit Süßungsmittel Cyclamat
(9_c) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle (E 951, E 962)
(9_d) mit Süßungsmittel Acesulfam
(10) geschwefelt (E 220, E 221, E 222, E 223, E224, E 225, E 226, E 227, E 228)
(11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, E 968)
(12) chininhaltig
(13) genetisch verändert
(14) Erhöhter Koffeingehalt (Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen)
(16) bestrahlt

vegetarisch

vegan