

MENÜ WINTER 2017/18:

Bitte beschränken Sie sich bei Vorspeise, Hauptspeise und Dessert auf eine einheitliche Menüwahl (Ausnahme Vegetarier)!

1. Vorspeise

Maronensuppe c.) d.) / Parmesantaler / Kräuter

Lachstatar / Avocado / Cocktailtomate / Minze / Ingwer / Knoblauch / Chili / Zwiebel Zitrone Joghurt

Vegetarische Maultaschen a.) b.) c.) / Spinat / Überbackener Käse

Hochzeitsuppe vom Huhn / Markklösschen / Nudeln / Eierstich c.) / Gemüse e.) / Kräuter

2. Hauptgericht

Krosse Entenkeule / Rotkohl / Kartoffelklösse a.) / Kirschjus

Pilzrisotto c.) / Kirschtomaten / Rucola

Gebratene Regenbogenforelle / Spitzkohl – Maronengemüse c.) d.) / Drillinge

Grünkohl f.) / Kochwurst / Grützwurst / Kartoffeln / Senf

Gebratenes Rinderfilet / Sellerie- Kartoffelstampf c.) / Mandelbrokkoli / Jus

3. Dessert

½ Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Rosinen, Rum / Vanillesauce b.) c.)

Rote Grütze / Vanilleeis c.)

Hausgemachte Waffel a.) b.) c.) / heiße Kirschen / Schlagsahne

Preise: Für 3 Gänge , pro Person:

mit Krosser Entenkeule	32,90 €
mit Pilzrisotto	26,90 €
mit Regenbogenforelle	32,90 €
mit Grünkohl	25,90 €
mit Rinderfilet	38,90 €



ALLERGENE STOFFE – ZUSATZSTOFFE

Gastronomen müssen ihre Gäste seit dem 13. September 2014 durch die EU-Lebensmittelverordnung darüber informieren, welche Speisen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Alle unsere Speisen können Spuren von allergenen Stoffen enthalten. Wer mehr darüber wissen möchte, unsere Mitarbeiter informieren Euch gern über die Inhaltsstoffe.

- 1.) mit Farbstoff
- 2.) mit Konservierungsstoffen
- 2a.) gepökelt mit Nitritpökelsalz
- 3.) mit Antioxidationsmitteln
- 4.) mit Geschmacksverstärkern
- 5.) geschwefelt
- 6.) geschwärzt
- 7.) mit Süßungsmitteln
- 8.) mit Phosphat
- 9.) koffeinhaltig
- 10.) chininhaltig

- a.) glutenhaltig
- b.) mit Ei
- c.) laktosehaltig
- d.) mit Nüssen
- e.) mit Sellerie
- f.) mit Senf
- g.) mit Sojaerzeugnissen
- h.) mit Sesam

