

Empfehlungen des Tages

11. JULI

GEDECK AB 18H im Restaurantbereich
Brotkorb, Amuse Bouche & Stoffserviette
COVER CHARGE FROM 6PM RESTAURANT AREA
bread, amuse bouche & napkin
€ 4,7

TAGESSUPPE

GURKENKALTSCHALE mit Basilikum
chilled cucumber soup with basil
🍴 € 8,5



VORSPEISE / STARTER

LACHSTERRINE

Thai-Erdäpfel-Gurkensalat, gebratene Honigmelone
salmon terrine with Thai style potato-cucumber salad, roasted honeydew melone
A/C/D/G/L/M € 20,0

HAUPTSPESIEN / MAINS

BIO KALBSRÜCKEN <medium>

Erdäpfel-Avocadocreme, Paradeiser-Erdbeersalsa, Portwein-Jus
medium rare saddle of organic veal
potato-avocado cream, tomato-strawberry salsa, port wine gravy
G/L/M/O € 37,0

NACHSPEISE / DESSERT

TOPFEN-KAISERSCHMARRN frische Beeren & Mandeln

sliced pancakes "Kaiserschmarrn, fresh berries & almonds
🍴 A/C/G/O € 10,0



A Gluten

B Krebstiere

/crustaceans

C Ei/egg

D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard

N Sesam/sesame

P Lupinen/lupins

O Sulfite

R Weichtier/mollusc

🍴 Vegetarisch

/vegetarian

🍴 VeganVegan

🍴 Schweinefleisch

/pork

alc /alcohol

IRRITUM

VORBEHALTEN

errors excluded

