

Empfehlungen des Tages

12. 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
G € 8,5



VORSPEISE / STARTER

ZIEGENFRISCHKÄSE Balsamico-Marillen, Pistazien, Grissini
goat's cheese, balsamic vinegar marinated apricots, pistachios, grissini
A/G/H € 19,0

HAUPTSPEISEN / MAINS

BUTTERFISCH-MAKRELEN STEAK mit Kräuterkruste
& Rote Rüben-Orangenrisotto
*butter fish steak crusted with herbs
& beetroot-orange risotto*
A/D/G/L/O € 33,0

NACHSPEISE / DESSERT

APFELSTRUDEL Vanilleeis & Schlag
apple-strudel, vanilla ice, whipped cream
A/C/G/O € 7,8

TOPFENSTRUDEL mit Vanillesauce
quark 'topfen' strudel, vanilla sauce
A/C/G/O € 7,8



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

IRRTUM

VORBEHALTEN
errors excluded



Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Prices include all taxes and fees.