

Empfehlungen des Tages

15. JULI

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

TAGESSUPPE / SOUP OF DAY

KARFIOL-CREME SUPPE & CROÛTONS
creamed cauliflower soup & croutons
A/G/L € 8,5



VORSPEISE / STARTER

CEVICHE VOM KABELJAU
Avocado, Minze & Balsamico-Kaviar
ceviche from cod fish, avocado, mit & balsamic caviar
D € 20,0

HAUPTSPESIEN / MAINS

BIO KALBSRÜCKENSTEAK
Kräuterkruste, Rote Rüben Risotto & Portweinjus
*organic steak from the saddle of veal, herb crusted, beetroot risotto
& port wine gravy*
A/G/L/O € 36,0

NACHSPEISE / DESSERT

ERDBEER PAVLOVA
Vanilleeis & Mandeln
Pavlova, vanilla ice cream & almonds
A/C/G/H € 11,0



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

IRRTUM

VORBEHALTEN

errors excluded