

# Empfehlungen des Tages

**02. AUGUST**

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

## TAGESSUPPE

ROTE RÜBEN KALTSCHALE Walnuss-Crostino  
*chilled beetroot soup, walnut crostino*

✶ A/G/H € 8,5



## VORSPEISE / STARTER

LACHS-KABELJAU CARPACCIO  
Rucola, Maracuja-Vinaigrette  
*salmon-cod carpaccio, rocket salad, passion fruit vinaigrette*  
D € 19,0

## HAUPTSPEISEN / MAINS

ROSA GEBRATENE BIO LAMMKRONE  
dreierlei Grillgemüse, Chimichurri  
*pink-roasted organic lamb crown*  
*triplet of grilled vegetables, chimichurri*  
G/L/O € 38,0

## NACHSPEISE / DESSERT

JOGHURT-PARFAIT marinierte Mango,  
Schoko-Haselnusschaum  
*yoghurt parfait, marinated mango, choco-  
late-hazelnut foam*

✶ A/C/G/H € 11,8



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

