

Empfehlungen des Tages

03. 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, Erdbeeren-Tomaten Vinaigrette
pink-roasted organic lamb crown
triplet of grilled vegetables, strawberry-tomato-vinaigrette
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 € 11,0



A Gluten

B Krebstiere

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

