

Empfehlungen des Tages

09. AUGUST

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

TAGESSUPPE

AVOCADO-GURKEN-KALTSCHALE

Ziegenkäse & Grissini
chilled avocado-cucumber soup
goat's cheese & grissini
A/G € 8,5



VORSPEISE / STARTER

ROASTBEEF (Biorindfleisch), Steinpilz-Rucola-Salat
& Schnittlauchmayonnaise
cold cut organic roast beef, boletus mushrooms-rocket salad & chive mayonnaise
C/G/M € 21,0

HAUPTSPEISEN / MAINS

BIO-KALBSRÜCKEN STEAK Steinpilzrisotto & Heidelbeer-Jus
saddle of organic veal steak, boletus risotto & blueberry gravy
G/L/O € 38,0

NACHSPEISE / DESSERT

EISKAFFEE mit/ohne Schlag
coffee drink with vanilla ice cream,
with/without whipped cream
A/G € 7,8

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



A Gluten

B Krebstiere

C /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

