

Empfehlungen des Tages

20. AUGUST

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

KÜRBIS-APFELSUPPE mit Kürbiskernen
pumpkin-apple soup with pumpkin seeds
vegan ♡ € 8,5



VORSPEISE / STARTER

ROTERCHICOREE-HOKKAIDO SALAD
Feigen, Walnüsse, Pecorino & Balsamico-Dressing
goat's cream cheese in pumpkin seed crust
red chicory-Hokkaido salad, walnuts, pecorino, figs & balsamic dressing
♡ G/M/H € 18,0

HAUPTSPEISEN / MAINS

BIO KALBSRÜCKEN-ROULADE
pikante Salami, gebratene Kräuter-Steinpilz Tascherl & Spitzkohl Gemüse
organic saddle of veal roulade
pepperoni, fried herb-boletus mushroom ravioli & pointed cabbage vegetables
A/G/L/M/O € 36,0

NACHSPEISE / DESSERT

PISTAZIEN-PFIRSICH PAVLOVATORTE
pistachio-peach pavlova cake
♡ 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

