

Speisekarte Frühling 2020

Vorspeisen

Reh Ravioli auf gebratenem Pak Choy Gemüse, bunte Möhren, Entenleber und Estragon Bouillon 26,50€

„Pot au Feu“ mit Bäckchen, Haxe und Brieß vom Kalb, Petersilienwurzelpüree und Bouillon Gemüse in Echalotten Vinaigrette 26,00€

Langusten Medaillons auf einer Erbsenmousseline in Vanille Vinaigrette, glasierter grüner Apfel und Wildkräuter 29,00€
+3,00€ im Menü

Fisch

Seeteufel Tournedos auf gebratenem Feldsalat Gemüse mit Speck, Sellerie Püree und Fenchel vom Grill, mit Orange 32,00€

Skrey Kabeljau, roten Zwiebeln, Topinambur, Baby Spinat und Kräuterrisotto 29,00€

Fleisch

Rücken und Schulter vom Lamm, Gemüsekompott, Ofenkartoffeln
und schwarzer Knoblauch 30,50€

Entrecotes vom US-Beef von der Grillplatte im Schmorbraten Jus serviert
Kartoffeln- Bärlauch und Wurzelgemüse 36,50€
+5,00€ im Menü

Unsere Frühlingsspeisen servieren wir auch als Menü für Sie...

- 3 Gang Menü für 58,00€ (Vorspeise, Fisch oder Fleisch, Dessert)
- 4 Gang Menü für 76,00€ (Vorspeise, Fisch und Fleisch, Dessert)
- 5 Gang Menü für 96,00€ (Vorspeise 1, Vorspeise 2, Fisch, Fleisch, Dessert)
- 6 Gang Menü für 110,00€ (Vorspeise 1, Vorspeise 2, Fisch, Fleisch, Käse, Dessert)

Liebe Gäste,

die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 verpflichtet uns eine Allergenkennzeichnung vorzunehmen. Folgende Lebensmittel sind in der vorgeschriebenen Liste enthalten: Hauptallergengruppen

- a) Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen- Hartweizen- Roggen- Hafer)
- b) Milch Produkte Laktose (z.B. Milch- Sahne- Butter)
- c) Ei- Eierzeugnisse (z.B. Eis- Mayonnaise- Rouille)
- d) Senf- Senferzeugnisse (z.B. Vinaigrette- Mayonnaise- Rouille)
- e) Selleries (Knollen sellerie- Staudensellerie)
- f) Soja (Soja Bohnen und Soja soßen)
- g) Fisch (Alle Fischarten)
- h) Krebstieren (alle Krebsarten z.B. Gambas- Hummer- Scampi)
- i) Weichtiere (z.B. Muscheln- Schnecken- Austern- Tintenfisch- Calamares)
- j) Schalenfrüchte (z.B. Mandel- Haselnuss- Wallnuss- Pistazien)
- k) Erdnüsse und Erdnuss Erzeugnisse (z.B. Erdnuss Butter)
- l) Sesam- Sesamöl
- m) Lupinen
- n) Schwefeldioxid/ Sulfite (z.B. Tomatenmark- Trockenobst- Wein)

Auch wenn wir grundsätzlich auf jegliche Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker oder sonstige Küchenhilfsmitteln verzichten, können wir nicht ausschließen, dass durch Oliven, Sardellen, Meerrettich, Tomatenmark etc... Schwefeldioxid und Sulfite (E 220- 228) in unserer Küche vorkommen.

Wir setzen alles daran unsere Gerichte so transparent wie möglich zu machen. Unsere jahrelange gastronomische Erfahrung hat uns gelehrt, dass die persönliche Kommunikation mit dem Gast die „bessere“ Methode ist mit Lebensmittel- Unverträglichkeiten umzugehen.

Sollten Sie ein Lebensmittel nicht vertragen, sprechen Sie uns bitte an. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.