


## Vorspeisen


 **Marinierte Auberginenröllchen mit geräuchertem Tofu,  
Minz-Taboulé, Tomaten und Basilikum**<sub>(A,E,D)</sub>  
€ 10,00

**In Soja-Chilimarinade eingelegtes Roastbeef  
mit Ölräuke und konfierten Tomaten**<sub>(D,I,2,3)</sub>  
€ 15,50

**Gebeizte Lachsscheiben mit Limettensaft, Olivenöl,  
Hirtenkäse und Rapunzelsalat**<sub>(D,I,2,3)</sub>  
€ 12,50


## Suppen


**Paprikacrèmesuppe  
mit Kokosschaum und Schinkencrunch**<sub>(2,3,B,A,D)</sub>  
€ 6,50

 **Tomatenconsommé mit Gemüsestreifen und Grießklößchen**<sub>(B,E,F)</sub>  
€ 8,50

 **veganes Gericht**

## Vegan

 **Pikante Kartoffelpfanne mit gerösteten Nüssen,  
Lauchstreifen, roten Zwiebeln,  
geschmolzenen Tomaten und Knoblauch-Chilivelouté<sub>(A,B,D)</sub>**  
€ 15,50

 **Penne Rigate in Pesto geschwenkt mit Rucola,  
Cherrytomaten und Pinienkernen<sub>(A,E)</sub>**  
€ 12,50

## Fisch

**Konfiertes Filet vom Kabeljau mit Dijon-Senfsauce,  
nussigem Wirsing und geschmorten Kartoffeln<sub>(A,H,8,E,G,I)</sub>**  
€ 23,50

**Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel mit Granatapfelsauce,  
Fenchelgemüse und Süßkartoffelpüree<sub>(2,3,B,G,H,8,A)</sub>**  
€ 24,50

## Fleisch

**Gebackene Entenbrust mit Balsamico-Honigjus, Spitzkohl,  
Filoteig und Kartoffelkrapfen** (B,2,3,F,E,H,8)  
€ 26,50

**Schnitzel Jäger Art:  
Gebratenes Schweineschnitzel mit Waldpilzsauce,  
knusprigen Bratkartoffeln und kleinem gemischten Salat** (A,E,F,H,8)  
€ 16,50

**Tranchen vom Schweinefilet mit Pfeffer-Kirschsauce,  
Speckbohnen und sautierten Serviettenklößen** (B,H,8,2,3,E,F,A)  
€ 23,50

**Ragoût vom Damwild mit Preiselbeerbirne,  
gebutterten Bandnudeln und kleinem gemischten Salat** (B,E,H,8,F,D)  
€ 21,50

**Medium gebratenes Rumpsteak mit Rotweinreduktion,  
Vanille-Möhren und Kartoffel-Lauchauflauf** (B,H,8)  
€ 34,50



## Für die Großen von morgen



**Penne<sup>(E)</sup> mit Tomatensauce<sup>(B)</sup>**

€ 7,50

**Chicken Nuggets<sup>(E,F)</sup>  
mit Pommes Frites, Mayonnaise<sup>(3,F)</sup> und Ketchup<sup>(3)</sup>**

€ 8,50

## Desserts



**Erdnussbutterparfait mit Karamellsauce  
und leicht gesalzenem Popcorn<sup>(C,D)</sup>**

€ 8,50

**Schokoladenküchlein mit Himbeerragoût,  
Baiserstückchen und Vanilleeis<sup>(A,E,F,H,8)</sup>**

€ 9,50

**Marinierter Brie mit Honig, Rosmarinöl,  
gemischten Kernen und Schwarzbrot<sup>(A,E,K,H,8)</sup>**

€ 11,00

**Ein süßer Abschluss zum Kaffee:  
Handgemachte Pralinen aus der Confiserie DreiMeister<sup>(A,H,8)</sup>**

€ 1,50 pro Stück



veganes Gericht

## **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene:**

### **Zusatzstoffe**

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel(n)
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmitteln
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst

### **Allergene**

- A Schalenfrüchte** (Schalenfrüchte, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandel, Paranuss, Pecannuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss)
- B Sellerie**
- C Erdnüsse**
- D Soja**
- E Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- F Eier**
- G Fisch**
- H Milch** (einschließlich Lactose)
- I Senf**
- J Sesamsamen**
- K Lupinen und Lupinenerzeugnisse**
- L Krebstiere**
- M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse**
- N Schwefeldioxid und Sulfite** (ab 10 mg pro Kilogramm oder Liter)