

Vorspeisen	€
Kleiner bunter Salatteller	5
Nüsslisalat mit Speck & Croutons	7
Gänsestopfleber, Toast, hausgemachtes Mango Chutney	14
Ziegenkäse in Speck gebraten mit Fenchel-Birnensalat	10
Riesengarnelen, Aioli, Baguette	15
Suppen	
Suppe der Saison	5
Schwarze Linsensuppe mit Rote Beete Sprossen	6
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen	6

	€
Geröstete Maultaschen im Ei gebacken, Blattsalat	15
Tafelspitz vom Kalb, Meerrettich, Salzkartoffeln, Wurzelgemüse	18
Maispouardenbrust, Currykokossauce, Basmatireis	19
Cordon bleu vom Kalb, Pommes, Salat	21
Das Beste von Kalb, Rind und Lamm gegrillt, Pommes, Gemüse	25
Lammrücken, Rosmarinjus, Rösti, Gemüse	26
Seezungenfilets & Garnelen auf Wirsing-Ingwer-Gemüse, Safransauce, feine Nudeln	29
Gefüllter Kräuterpfannkuchen mit Pecorino überbacken, Tomatensauce	16

Dessert	€
Nougatmousse & Ananassorbet	9
Creme Brûlée	6
Apfelstrudel mit Vanilleeis <sup>4</sup>	5,50
Cup Danmark <sup>4</sup>	6
Vanilleeis <sup>4</sup> mit heißen Himbeeren	6
Eisespresso <sup>4,7</sup>	5
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis <sup>4</sup>	8

Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sind, fragen Sie Ihre Bedienung nach der speziellen Allergiker Karte.

1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker, 3 Antioxidationsmittel, 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 Koffein, 8 Chinin, 9 Geschwärzt, 10 Phenylquelle