

Speisekarte

Liebe Gäste und Freunde,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Service.

Dieser wird Ihnen eine Tabelle geben, damit Sie ihre Allergene ankreuzen können und Ihnen dann nach Rücksprache mit unserer Küche Speisen von unserer Karte empfehlen, eine Karte mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen erhalten Sie ebenfalls von unserem Service.

Allgemeine Information:

Die Preise sind rechts der Speisen in vollen EURO Beträgen aufgeführt.

Schön, dass Sie bei Uns zu Gast sind...

**Ihre Gastgeber,
Elvira, Maximilian & Alexander Knuth**

Degu-Menü

Tomaten-Rinder Tatar

Rinderfilet | Tomate | Kräuter Espuma | Avocado

Quarkpizokel

Spinat | Morchel | Nussbitterschaum

Black Tiger Garnele

Pak Choi | Kimchi-Mayonnaise | Caviar

Tranchiertes Rinderfilet

Topinambur | Apfel | Balsamico di Modena - Jus

Karamellisierte Reisaufguss

Lasierte Kumquats

5 Gänge 86 €

+ Weinbegleitung

Glas 0.1 / 6 €

Vorspeisen

Grüne Blattsalate

6

Hausdressing | Brot

Gemischter Salat

7

Gartensalate | Hausdressing | Brot

Pastrami Carpaccio

16

Trüffeljus | Senf-Dressing | Kresse | Trüffel

Beef Tatar

17

Rinderfilet | Meerrettich | Wachtel-Ei | Kapern | Senfeis

Quarkpizokel

15

Spinat | Morchel | Nussbitterschaum

Knoblauchsuppe

15

Riesengarnelen-Spieß | Chili

Flädlesuppe

7

Rinderkraftbrühe | Flädle

Hirschen Classics

Hauptspeisen

Cordon Bleu

17

Qualivo Schwein | Pommes | Gemüse

Wiener Schnitzel - Sommertrüffel

32

Kalbsfiletschnitzel | Semmelbösel-Panade | Nudeln | Trüffel | Gemüse

oder mit Gemüse & Pommes

27

Kalbshacksteak

15

Pfeffersoße | Pommes | Gemüse

Käsespätzle

15

Spätzle | Bergkäse | Rahm | Apfelmus | Zwiebel

Wurstsalat

13

Käse | Wurst | Gartensalate | Brot

Hauptgang

Rinderfilet

38

Chili-Rahm | Tagliolini | Riesengarnele

Kalbsfilet

34

Morchel-Cognac-Rahm | Gemüse | Eierspätzle

Schweinefilet „Qualivo“

24

Speckmantel | Pfeffersoße | Spätzle | Gemüse

Reh Filet

39

Spätzle | Wild-Jus | Rahmwirsing | Preiselbeer-Birne

Lachsfilet

25

Zitronen-Kräuter-Soße | Spinat | Petersilien Kartoffeln

Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene:

A1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme daraus) und daraus hergestellte Erzeugnisse

A2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

A3 Eier und Eierzeugnisse

A4 Fisch und Fischerzeugnisse

A5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

A6 Soja und Sojaerzeugnisse

A7 Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose (inkl. Laktoseintoleranz)

A8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse

A9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse

A10 Senf und Senferzeugnisse

A11 Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse

A12 Lupine und Lupinen-Erzeugnisse

A13 Weichtiere (und daraus hergestellte Erzeugnisse)

A14 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l

1 mit Phosphat (in gebeizten Schinken, Fische, Kassler, Fische und Speck, etc.) 0

2 mit Geschmacksverstärker (in Salatsoßen, verschiedenen Grundsoßen, Vorspeisensoßen)

3 Antioxidationsmittel (diverse Fruchtsäfte, Fanta, Diverse Essig – Salatsoßen, etc)

4 mit Farbstoff (eingefärbte Dessertsoßen, Salatsoßen, Essig, alkoholisierte, marinierte Desserts und Grundsoßen, Fanta, Campari, Coca-Cola, Monats

5 mit Konservierungsstoff (z.B. Sambal Olek, Käse, Lyoner, Fleischkäse)

6 geschwärzt (schwarze Oliven, Sepie-Nudeln, etc.)

7 mit Süßungsmittel (Getränke wie Eistee, Coca-Cola light, etc.)