

# **Speisekarte**

**Liebe Gäste und Freunde,**

**soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Service.  
Nach Absprache mit der Küche werden Ihnen passende Gerichte empfohlen.**

**Allgemeine Information:**

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

AB JANUAR 2024 IST FÜR SPEISEN DER MEHRWERTSTEUERSATZ VON 7 % AUF 19% GESTIEGEN

**Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind...**

**Ihre Gastgeber,**

**Elvira, Maximilian & Alexander Knuth**

**Neben der aktuellen Karte führen wir jeden Tag Empfehlungen in Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts, welche wir tagesfrisch zubereiten.**

### **Menü Surprise**

**3 gang 55 €**

**4 gang 70 €**

## **Vorspeisen** (Allergene auf Nachfrage)

### **Grüne Blattsalate**

VINAIGRETTE | BROT

7

### **Gemischter Salat**

VINAIGRETTE | CARTENSALATE | BROT

8

### **Cous Cous Salat**

GEBRATENES FISCHFILET | SAUTIERTE PFIFFERLINGE

17

### **Beef Tatar**

GEBEIZTES EIGELB | ZWIEBELGEL | BRIOCHE

19

### **Happy Foie Gras\***

APFEL-CHUTNEY | MISO-ZWIEBEL | BRIOCHE | GEBEIZTE EIGELB-CREME

\*HIERBEI HANDELT ES SICH UM EIN PRODUKT, WELCHES NACH ETHISCHEN GESICHTSPUNKTEN PRODUZIERT UND VERARBEITET WURDE

16

### **Flädle Suppe**

RINDERKRAFTBRÜHE | FLÄDLE

8

## Hauptgerichte

### Salat Bowl

19

ROMANA | EISBERG | TOMATE | GURKE | ZANDERKNUSPERLE | REMOULADENSAUCE

### Frisches Gemüse vom Markt

23

TAGESAKTUELLER BEILAGE NACH WAHL | GEMÜSE | SAUCE

### Gerüffelte Käsespätzle

22

TRÜFFELBUTTER | ALMKÄSE | SAUCE | SOMMERTRÜFFEL | ZWIEBELN

### Geschmorte Rinderbäggle

26

EIERSPÄTZLE | GEMÜSE | SAUCE

### Irishes Rinderfilet

41

RINDERFILET | BEILAGE NACH WAHL (TAGESAKTUELL) | PFEFFERSOBE | GEMÜSE

## **Cordon Bleu**

QUALIVO SCHWEIN | APPENZELER-KÄSE | LANDSCHINKEN | POMMES | GEMÜSE

**22**

## **Wiener Schnitzel**

FILET VOM KALB | PREISELBEEREN | POMMES | GEMÜSE

**34**

## **Filet vom Kalb**

SPÄTZLE | MORCHEL-COGNAC SOÛSE | GEMÜSE

**37**

## **Wurstsalat**

MIT GARNITUR | HAUSBROT |

**14**

## **Kennzeichnungspflichtigen Allergene:**

**A1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme daraus) und daraus hergestellt 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 (link 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 Sesamsamenerzeugnisse**

**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.)**