

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 | GARTENSALATE | BROT

8

Burrata

TOMATE | RUCCOLA | SCHNITTLAUCHÖL

14

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

Irisches Rinderfilet

41

RINDERFILET | BEILAGE NACH WAHL (TAGESAKTUELL) | PFEFFERSOßE | 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-COÛGNAC SOÛPE | 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 (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 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.)

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.)