

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 58 €

4 gang 75 €

Vorspeisen (Allergene auf Nachfrage)

Grüne Blattsalate

VINAIGRETTE | BROT

7

Gemischter Salat

VINAIGRETTE | GARTENSALATE | BROT

8

Nüsslisalat

EI | CROUTONS | SPECK

12

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

17

Flädle Suppe

RINDERKRAFTBRÜHE | FLÄDLE

8

Hauptgerichte

Frisches Gemüse vom Markt 23

TAGESAKTUELLER BEILAGE NACH WAHL | GEMÜSE | SAUCE

Gerüffelte Käsespätzle 22

TRÜFFELBUTTER | ALMKÄSE | SAUCE | TRÜFFEL

Irisches Rinderfilet 41

RINDERFILET | SPÄTZLE | PFEFFER | GEMÜSE

Cordon Bleu 27

KALBSRÜCKEN | APPENZELER-KÄSE | SCHINKEN | POMMES | GEMÜSE

Wiener Schnitzel 34

KALBSRÜCKEN | PREISELBEEREN | POMMES | GEMÜSE

Filet vom Kalb 39

MORCHEL-COGNAC RAHM | TAGLIATELLE | GEMÜSE

Wurstsalat 14

MIT GARNITUR | HAUSBROT

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.)