

# Speisenkarte

---

" regionale und saisonale Spezialitäten..."

## Fisch & Meer

**Tagliarini mit Garnelen** 24,90€  
mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne und Rucola

**gegrilltes Seehechtfilet** 24,90€  
Paprika - Zucchini Gemüse und cremiges Perlgraupenrisotto

## Vegetarisches & Veganes

**Tagliarini** 16,90€  
mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne und Rucola



**veganes Geschnetzeltes** 17,90€  
mit Rahmchampignons, Schalotten, Kirschtomaten und Kartoffelrösti

**frische gebackene Champignons (150gr)** 13,90€  
mit Käsesoße<sup>(1)</sup> und Baguettescheiben

## Dessert's

**Eis mit heißen Himbeeren** 7,90€  
zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren

**Crème Brûlée** 7,90€  
mit einer Kugel Fruchtsorbet nach Angebot

**Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern** 7,90€  
mit Mango - Ananas Kompott und Joghurteis

**karamellisierter Cheesecake** 7,90€  
an marinierten Kirschen und Schokoladeneis

Zu kennzeichnende Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff(en) / 2 - mit Konservierungsstoff(en) / 3 - mit Antioxidationsmittel /  
4 - mit Geschmacksverstärker(n) / 5 - mit Schwefeldioxid / 6 - mit Schwärzungsmittel / 7 - mit Phosphat /  
8 - mit Milcheiweiß / 9 - koffeinhaltig / 10 - chininhaltig / 11 - mit Süßungsmittel / 12 - enthält eine Phenylalaminquelle  
13 - gewachst (wenn Oberflächen von frischen Früchten derart behandelt wurden) / 14 - Taurin / 15 - mit Nitritpökelsalz