

Speisenkarte

" regionale und saisonale Spezialitäten..."

Fisch & Meer

Tagliarini mit Garnelen 26,90€
mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne und Rucola

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

Vegetarisches & Veganes

Tagliarini 17,90€
mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne und Rucola



veganes Geschnetzeltes 19,90€
mit Rahmchampignons, Schalotten, Kirschtomaten und Kartoffelrösti

frische gebackene Champignons (150gr) 13,90€
mit Käsesoße⁽¹⁾ 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