

# Speisekarte

ab dem 18.08.2022

Vitello Tonnato / Rauke 19

\*\*\*

Cremesüppchen / Lachs 10

\*\*\*

Birnencarpaccio / Walnüsse / Schinken vom Duroc-Strohschwein 17

---

Lasagne handmade / Salat 19

\*\*\*

Wildfang Gambas / Tagliatelle / Hummerschaum / Salat / Honig-Senf Vinaigrette 25

\*\*\*

Ossobuco / Rotweinjus / Marktgemüse / Kartoffelgratin 29

\*\*\*

Tafelspitz / Meerrettich / Rahmwirsing / Kartoffel-Parmesanstampf 28

\*\*\*

Lachs / Safranschaum / Minz-Risotto / Sommergemüse 32

\*\*\*\*

Mango-Linsen-Curry / schwarzer Reis / Salat / Honig-Senf Vinaigrette 23

---

Bio-Käse-Sahne mal anders 10

\*\*\*

Bio-Sorbet / Premiumwodka 9

\*\*\*

Bio-Mousse au chocolate 13

Die von uns verwendeten Produkte beziehen wir überwiegend von regionalen Erzeugern aus biologischem Anbau bzw. biozertifizierter Tierhaltung oder artgerechter Haltung

Wenn Sie ein vegetarisches Gericht wünschen oder Sie unter Unverträglichkeiten bzw. Allergien leiden, sprechen Sie uns bitte an.

-Änderungen vorbehalten-

---