






## I VORSPEISEN

<b>Rinder-Carpaccio</b>	18 €
Rucola   Parmesan   Balsamico-Crème   Pinienkerne	
<small>j</small>	
<b>Büffel Mozzarella</b>	16 €
Kumato-Tomaten   Pfirsiche   Dattel-Balsamico   Rucola	
<small>g,i,b,d</small>	
<b>Limes-Wildkräutersalat</b> 	16, €
Calamansi Vinaigrette   Rote Beete   Avocado   Croûtons   Kerne	
<small>a,j</small>	


## I SUPPEN | ZWISCHENGERICHT

<b>Tomaten Consommé</b> 	10 €
Getrocknete Tomaten   Basilikum Öl	
<small>i</small>	
<b>Pfifferling-Crème-Suppe</b>	12 €
Croûtons   Gartenkresse   Speckkrusteln	
<small>a,i,g</small>	

## I HAUPTGANG

<b>Rinderfilet Medaillons 200g</b>	37 €
Burgundersauce   Fingermöhren   Trüffel-Kartoffelstampf	
<small>a,g,j</small>	
<b>Maispouardenbrust</b>	32 €
Rosmarinsauce   Wilder Blumenkohl   Kräuter-Polenta	
<small>a,g,i</small>	
<b>Fjord Lachsfilet</b>	34 €
Bisque-Sauce   Ratatouille-Gemüse   Kartoffelgratin	
<small>a,d,g,j</small>	
<b>Pfifferling-Risotto</b> 	24 €
Gebratene Pfifferlinge   Gartenkräuter	
<small>l,h</small>	

## I DESSERT

<b>Mandel Nougat-Soufflé   Kaffee-Eis</b> <small>c,a,g,h</small>	15 €
<b>Dreierlei Sorbet</b> 	13 €
<b>Französische Käseauswahl</b> <small>Feigensenf   Trauben   Nüsse g,h,j,a</small>	17,-€





## „Allergene“

- a) **Glutenhaltiges Getreide**
  - a) Weizen
  - b) Roggen
  - c) Gerste
  - d) Hafer
  - e) Dinkel
  - f) Kamut
  
- b) **Krebstiere**
- c) **Eier**
- d) **Fisch**
- e) **Erdnüsse**
- f) **Sojabohnen**
- g) **Milchprodukte (Laktose)**
- h) **Schalenfrüchte**
  - a) Mandeln
  - b) Haselnüsse
  - c) Walnüsse
  - d) Cashewnüsse
  - e) Pecannüsse
  - f) Paranüsse
  - g) Pistazien
  - h) Macadamianüsse
- i) **Sellerie**
- j) **Senf**
- k) **Sesam**
- l) **Schwefeldioxide und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg**
- m) **Lupinen**
- n) **Weichtiere**

„Falls Sie unsicher sind, Fragen Sie uns“

