

Empfehlungen des Küchenchefs



Vorspeise

Steinpilzcremesuppe ^{5, G}	9,50
Kürbis-Kokos-Ingwer-Suppe	8,50
Rote Beete-Carpaccio mit - gebratenen Gambas ^{A, C, D}	16,50
- gebackenem Schafskäse ^{A, C, G}	15,50
Feldsalat mit Ziegenkäse im Speckmantel und Feigensenf ^{5, J, D}	16,50
Caesar's Salad mit Pute ^{5, A, C, D, G,}	16,50
- ohne Pute	12,50
Knackiger Blattsalat mit marinierten Putenbruststreifen	16,50
und hausgemachtem Frenchdressing ^{5, C, J} kleine Portion	13,50

Hauptspeisen

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung auf Tomatensauce ^{5, A, G}	Vorspeise 13,50	Hauptspeise 18,50
Tagliatelle mit Steinpilzen à la crème ^{A, G, L}	20,50	
Kaninchenkeule in Senf-Estragon-Sauce mit Schupfnudeln und Feldsalat ^{5, J, G}	26,50	
Rindersaftgulasch mit Bandnudeln und Salat ^{5, A, J}	22,50	
Halbe Ente mit Rotkohl und Klößen ^{5, A,}	26,50	
Rumpsteak mit Steinpilzsauce, Bratkartoffeln und Salat ^{5, A, J}	34,50	
Zanderfilet auf Kartoffelkruste und Wirsinggemüse ^{A, D}	24,50	

Dessert

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott ^{A, E}	12,50
Apfelstrudel auf Vanillesauce ^{G, E}	8,50

Inhaltsstoffe Speisen:

1-Farbstoff • 2-Konservierungsstoff • 3-Antioxidationsmittel • 4-geschwefelt • 5-Geschmacksverstärker • 6-geschwärzt • 7-Phosphat • 8-Süßungsmittel

À la Carte

Suppen

Rheingauer Kräuterrahmsüppchen mit Riesling abgeschmeckt ^{5, G}	7,50
--	------

Vorspeisen

Junger Ziegenkäse mit Karamellsauce und Baguette ^{A, G}	10,50
Gegrillte Gambas in Olivenöl und frischen Kräutern ^B	12,50
als Hauptspeise	18,50

Hauptspeisen

Spaghetti al Pesto mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und frischem Parmesan ^{A, G}	14,50
Tagliatelle mit gebratenen Garnelen auf fruchtiger Tomatensauce ^{5, A, B}	18,50
Walliser Geschnetzelttes vom zarten Truthahnbrustfilet, mit frischen Champignons, grünem Pfeffer, dazu Butterspätzle und Blattsalate ^{5, A, C, G}	20,50
Schweinelenendchen, flambiert in Calvados auf gebratenen Apfelscheiben in Rahmsauce, dazu Schupfnudeln und Blattsalate ^{5, A, G}	24,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Röstkartoffeln und Salat ^{A, C}	19,50

Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten ^{A, C, G}	6,50
Hausgemachter Schokoladenkuchen ^{A, G, H}	6,50
Variationen von Käse ^G	14,50

Allergene:

A-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon) • B-Krebstiere • C-Eier • D-Fische • E-Erdnüsse • F-Sojabohnen • G-Milch, Butter, Laktose • H-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) • I-Sellerie • J-Senf • K-Sesamsamen • L-Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg oder l) • M-Lupinen • N-Weichtiere