

Speisekarte im Gartensaal

Salate

Gartensaalsalat

mit jungen Blattsalaten, Rucola, Balsamico – Dressing^{H,1,5}, Gurke, Karotte, Paprika und Sprossen, gerösteten Nüssen und Kernen^S

11,90 €

wahlweise mit

Büffelmozzarella^M bunten Tomaten und Wildkräuterpesto^{S,M,4}

16,90 €

geräuchertem Lachs^O, grüner Apfel und Meerrettich

18,90 €

Borgmeier Hähnchenstreifen, Amor-Kirschtomaten und Oliven⁶

19,90 €

Suppe

Cremige Tomatensuppe^{A,G,M,11} mit Crème fraîche^M, Basilikum und Balsamico

8,20 €

Hauptgang

Bunte Bandnudeln^{A,C} mit hausgemachten Fleischbällchen^S in geschmolzenen Tomaten, mit Antipasti-Gemüse und Gran Padano¹¹

vegan möglich mit Beyond Meat Bällchen und Gran Prosociano

16,90 €

Ravioli gefüllt^{M,C,A,6} mit Blattspinat und Ricotta^M in Pinienkernbutter^S, gebratenem grünem Spargel¹¹ und Spitzpaprika

16,50 €

dazu 3 in Kräuterbutter^{M,6} gebratene Riesengarnele^B

22,50 €

Hausgebackene Kartoffelwaffel^{C,A,M} mit Rucola, Avocado, Hüttenkäse^M, Pistazien^S und reduziertem Balsamico

14,90 €

Dessert

Joghurtterrine^M mit karamellisierten Mandelblättern^S, rotem Beerenkompott¹¹ und hausgemachtem Espresso-Eis^{C,M,S}

11,50 €

Wenn Sie einen zusätzlichen Brotkorb wünschen, berechnen wir dafür 2,90 €

Allergene: A „Glutenhaltig“ B „Krebstiere“ C „Eier und Erzeugnisse“ D „Fisch und Erzeugnisse“ E „Erdnüsse und Erzeugnisse“ F „Soja und Erzeugnisse“ G „Sellerie“ H „Senf“ I „Sesam“ J „Schwefeldioxid“ K „Lupine“ L „Weichtiere und Erzeugnisse“ M „Milch und Erzeugnisse“ S „Schalenfrüchte“

Zusatzstoffe: ¹mit Farbstoff ²konserviert ³Antioxidationsmittel ⁴mit Geschmacksverstärker ⁵geschwefelt ⁶geschwärzt ⁷gewachst ⁸mit Phosphat⁹mit Süßungsmittel ¹⁰Aroma ¹¹mit Alkohol ¹²chininhaltig ¹³coffeinhaltig