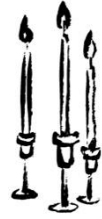




Der Gartensaal

SPEISEKARTE



• SALATE

Wassermelone mit Feta ^G
Rucola, Minze und Limette ^{G,J} 12,90

Gegrillter Pfirsich
dazu Burrata ^G, Wildkräutersalat,
Balsamico Vinaigrette ^J und Walnüsse ^{G,J,Hb} 16,90

Sommersalat
Filet vom Gartensaal- Saibling ^D
(für uns gezüchtet aus Sarlhusen)
dazu Gurke, Radieschen, Dill
und Meerrettich ^{G,J,D} 18,90

*Zu allen Salaten servieren wir Ihnen
unser hausgebackenes Brot^{Aa,Ab,Ad,Ac}!*



• SUPPE

Pfifferlingscremesuppe ^{F,I,20,G}
dazu Thymian-Croûtons ^{Aa,C,G}
und Schnittlauch 8,90

• HAUPTGÄNGE

Gebratene Maispouardenbrust ^{G,20}
mit Zitronensauce ^{G,I,20}, Zucchini,
Tomate, Gnocchi ^{Aa,C,G} 21,90

Gebratenes Filet vom Gartensaal-Saibling
(für uns gezüchtet aus Sarlhusen ^{Aa,G,D,20})
Weißweibutter ^{G,I,20,D}, Wilder Brokkoli ^G
und Bamberger Hörnchen ^G 26,90

Currywurst
pikante Currysauce ^{11,I,20}, dazu Fritten
und Sour Cream ^G 12,90

Tagliatelle ^{Aa,C,G}
mit Trüffelsauce ^{I,G,20}, gebratenen Pfifferlingen ^{G,20},
Petersilie und Parmesan ^G 19,90

Kartoffel-Kräuterwaffel ^{Aa,C,G}
dazu Pfifferlingsragout, Burrata ^G
und frittierter Rucola 14,90

• DESSERT

Rote Grütze
Vanilleeis ^{C,G} und Sahne ^G 6,90

Crème Brûlée ^{C,G}
mit frischen Beeren, Minze und Yuzusorbet 8,90



ALLERGENE: Aa Weizen • Ab Roggen • Ac Gerste • Ad Hafer • B Krebstiere • C Eier • D Fisch • E Erdnüsse • F Soja • G Milch (einschließlich Laktose) • Ha Mandeln
Hb Haselnüsse • Hc Walnüsse • Hd Cashewnüsse • He Pekannüsse • Hf Paranüsse • Hg Pistazien • Hh Macadamianüsse • I Sellerie • J Senf • K Sesamsamen • L Schwefel-
dioxid & Sulfite • M Lupinen • N Weichtiere • **ZUSATZSTOFFE:** 1 mit Konservierungsstoff • 2 mit Farbstoff • 3 mit Antioxidationsmitteln • 4 mit Geschmacksverstärkern
5 mit Phosphat • 6 mit Süßungsmitteln • 7 enthält eine Phenylalaninquelle • 8 geschwefelt • 9 geschwärzt • 10 gewachst • 11 koffeinhaltig • 12 chininhaltig • 20 mit Alkohol

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.