



Der Gartensaal

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate mit Balsamicovinaigrette^J, Gurke, Kirschtomaten, Paprika, Karotte und gerösteten Kernen und Nüssen^{Ha,Hb,Hc,Hd,He,Hf,Hg,Hh,K,E}

11,90 €

Wahlweise mit:

Gebackenen Büffel- Mozzarella-Kugeln^{Aa,C,G}, Amor- Kirschtomaten, Basilikum-Pesto

^{G,Ha} und Parmaschinken (vegetarisch möglich ohne Parmaschinken) 16,90 €

Feldsalat in Balsamicovinaigrette^J mit Blutorange, gebratenem Fenchel^{G,20} und

Jacobsmuscheln^{G,20} 18,90 €

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

Suppe

Pastinakcremesuppe^{I,20,F} mit karamellisiertem roten Chicoreé und Petersilienöl-vegan-
7,90 €

Hauptgänge

Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust^{G,20} auf Portweinsauce^{Aa,G,20,I}, Trauben, Speck und Crôutons^{Aa,C,G}, Kohlröschen^G und Schupfnudeln^{Aa,G,C}
*** 22,90 €

Gebratenes Kabeljaufilet^{Aa,G,20,D} auf Weißwein- Dillsauce^{Aa,G,20,D,I}, glasierte lila Karotten^G und kleine Thymiankartoffeln 23,90 €

Herzhafte Kartoffel- Kräuterwaffel^{Aa,C,G} mit frittiertem jungen Grünkohl, Feta^G, Ahornsirup, Granatapfel und gerösteten Walnüssen^{Hc} 14,90 €

Halbmond- Ravioli mit Walnuss- Feigenfüllung^{Aa,C,G,Hc}, leichter Gorgonzolasauce^{Aa,G,20,I}, Rucola und frisch geriebenem Parmesan^G 16,90 e

Dessert

Pochierte Vanille- Birne²⁰ mit Karamell- Ganache^G und Rotwein- Butttereis^{G,C,20} 8,50 €

Allergene: Aa „Weizen“ Ab „Roggen“ Ac „Gerste“ Ad „Hafer“, B „Krebstiere“, C „Eier“, D „Fisch“, E „Erdnüsse“ F „Soja“ G „Milch einschl. Lactose“, Ha „Mandeln“, Hb „Haselnüsse“, Hc „Walnüsse“, Hd „Cashew“, He „Pekannüsse“, Hf „Paranüsse“, Hg „Pistazien“, Hh „Macadamianüsse2, I „Sellerie“, J „Senf“

M „Milch und Erzeugnisse“ S „Schalenfrüchte“

Zusatzstoffe: ¹mit Konservierungsstoff ²mit Farbstoff ³Antioxidationsmittel ⁴mit Geschmacksverstärker
⁵mit Phosphat ⁶mit Süßungsmitteln ⁷enthält eine Phenylalaninquelle ⁸geschwefelt
⁹geschwärzt ¹⁰gewachst ¹¹caffeinhaltig ¹²chininhaltig