



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:

Geräucherter Entenbrust, Speckstreifen, Weintrauben und Croûtons^{Aa,C,G}

16,90 €

Rote Bete- Carpaccio mit mariniertem Feldsalat^J, gebratenen Pilzen^{G,20}, Walnüssen^{Hc} und karamellisiertem Ziegenkäse^G

16,90 €

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

Suppe

Kürbis- Orangencremesuppe^{Aa,I,F,20} mit Kokosmilch und Maronen -vegan-

7,90 €

Hauptgänge

Knusprige Entenkeule^{G,20,I} mit Beifußsauce^{G,20,I,Aa}, dazu Apfel- Rotkohl und kleinen, geschmolzten Kartoffelklößen^{Aa,C,G}

22,90 €

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet^{Aa,G,20} mit Krustentiersauce^{Aa,G,20,B,D,I},

dazu mediterranes Gemüse und Bandnudeln^{Aa,C,G}

23,90 €

Herzhafte Kartoffel- Kräuterwaffel^{Aa,C,G} mit roter Paprikacrème^G, Pinienkernen, Kalamata- Oliven, Dörrtomaten, Rucolasalat^J und Burrata^G

14,90 €

Paniertes Schweineschnitzel^{Aa,C,G} mit Pilzen in Rahm^{Aa,G,20,I},

Blattsalaten in Balsamicovinaigrette^J und Fritten

16,90 €

Dessert

Zimt- Creme Brûlée^{G,C} mit Rotweinpflaumen²⁰,

Mandarinensorbet und Amarettini^{Ha,Aa,C,G}

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 ¹¹caffeininhaltig ¹²chininhaltig