

Vorspeisen

Tomatencremesuppe⁹
mit Frischkäse⁹ und Pesto
€ 5,20

Minestrone
Gemüsesuppe nach italienischer Art
mit Parmesan
€ 5,20

Consommée vom Rind
mit Maultaschen^{a,c} und Gemüse-Julienne
€ 5,90

Poulardenbrust
auf Salatvariation mit Croûtons^a und Parmesan
€ 11,90

Karamellisierte Ziegenweichkäse
an buntem Blattsalat, Feigensenfsauce
€ 11,90

Salatvariation
mit Schafskäse und Oliven⁶
€ 10,90

Hauptgang

Penne ^a all'arrabiata

Röhren-Nudeln^a in scharfer Tomatensauce, Rucola,
Parmesan
€ 9,50

Panzerotti^{a,c,g} Ricotta Spinat

in Gorgonzolasauce, Rucola, Walnuss, Padano
€ 12,50

Currywurst^{3,7} mit fruchtiger Sauce

und Pommes frites
€ 9,90

Burger(180g) vom Simmentaler Rind

Bun,^{a,g,k} Salat, Tomate, Gurke, Bacon,^{2,3} Käse,
Pommes frites
€ 14,90

Hirschburger

Bun,^{a,g,k} Rucola, Preiselbeer-Chutney, Brie, Zwiebel-Marmelade,
Pommes frites
€ 16,90

Schnitzel^{a,c} nach „Wiener Art“ vom Schwein

Pommes frites, Salat

€ 16,90

Rumpsteak vom Black Angus

mediterranes Gemüse, Balsamicoglaze¹, Rosmarin-Kartoffeln

€ 28,00

Ochsenbacken vom Irish Beef

in Jus mit Rotwein, Rosenkohl, Kartoffelmousseline

€ 19,90

Geschmortes vom Hirschkalb

Schokoladenzwiebeln, Butterkarotten, Kartoffelgratin

€ 21,90

Filet vom Seelachs mit Kräuterpesto

Zitrone, Röstgemüse und Kartoffeln

€ 15,90

Extras:

Portion Ketchup € 0,50

Portion Mayonnaise € 0,50

Portion Senf € 0,50

Portion Parmesan € 0,70

Portion Schlagsahne € 1,00

Dessert

Warmes Schokoladen-Küchlein^{a, c, g}
mit Vanilleeiscreme^{1, c, g} und Karamellsauce
€ 7,90

Panna Cotta^g
auf Fruchtspiegel mit Sorbet
€ 6,90

Variation vom Weich- und Hartkäse
mit Feigensenfsauce
€ 10,90

Liste der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e Erdnüsse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Laktosehaltige Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen
- n Weichtiere