

Kulinarische Highlights im Januar

Klare Ochsenschwanzsuppe ^{A,B,C}

mit Trüffelravioli

Oxtail clear with truffle ravioli

8,50 €

Grünkohlpfanne ^B

mit Mettwurstchen und Salzkartoffeln

Borecole with sausage and boiled potatoes

13,50 €

Rehrückenmedaillons ^{A,D}

mit Cranberry-Sauce, Wirsinggemüse und Schupfnudeln

Deer medallion with Cranberry sauce savoy cabbage and potatoes noodles

24,50 €

Rinderfilet im Speckmantel auf Sherrysauce ^{1,3,5,B}

dazu Kartoffel-Gemüsegratin

Beefsteak with bacon sherry sauce and potato vegetable gratin

28,50 €

12 Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

(1) Konservierungsstoff, (2) Farbstoff, (3) Antioxidantien, (4) Süßungsmittel, (5) Phosphat, (6) Geschwefelt, (7) Geschmacksverstärker, (8) Geschwärtzt, (9) Gewachst, (10) Chinin, (11) Koffein, (12) Perrylalaninquelle

14 Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene:

(A) Eier, (B) Milch, (C) Gluten, (D) Erdnüsse, (E) Schalenfrüchte, (F) Sesamsamen, (G) Soja, (H) Sellerie, (I) Senf, (J) Fisch, (K) Krebstiere, (L) Weichtiere, (M) Lupine, (N) Schwefeldioxid und Sulfide