

Kulinarische Highlights im Januar

Süßkartoffel-Gnocchi in Gorgonzolasauce ^{B,C}

mit Frühlingslauch und Gemüseperlen

Sweet potatoes gnocchi with gorgonzola sauce with spring onions and vegetables pearls

12,50 €

Gratinierte Jakobsmuschel in Safransauce ^{B,C,K}

dazu Knoblauchbrötchen

Gratinated scallop with saffron sauce with garlic buns

16,50 €

Westfälisches Pfefferpotthast ^{H,N}

mit roter Beete, Gewürzgurke und Salzkartoffeln

Regional beef goulash in pepper sauce with beetroot, pickles and boiled potatoes

20,50 €

Lammkotelett mit Kräuterbutter ^{1,3,5,B}

dazu Bohnen mit Birnen und Speck, Rosmarinkartoffeln

Lamp chop with herb butter, beans with pear and bacon, rosemary potatoes

22,50 €



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