

## Kulinarische Highlights im Januar

### Hausgebeizter Graved Lachs <sup>A,I</sup>

an Zucchini-Kartoffelplätzchen, Salatbouquet und Honig-Senf-Dip

Homemade marinated salmon with zucchini potato biscuits, salad bouquet and honey mustard dip

16,50 €

### Rinderbraten in Burgundersauce <sup>A,H,N</sup>

mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelknödel

Roast beef in red wine sauce with homemade red cabbage and potato dumplings

19,50 €

### Wildschweintrückersteak an Blaubeerensauce <sup>A,E,H,N,1,3,5</sup>

dazu Speck-Rosenkohl und Mandelbällchen

Wild boar steak with blueberry sauce, bacon Brussels sprouts and almond balls

25,50 €

### Fasanenbrust an Schokoladen-KirschsaUCE <sup>E,H,N</sup>

dazu Broccoli und Kastanien-Reis

Pheasant breast in chocolate cherry sauce with broccoli and chestnut rice

26,50 €



**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) Phenylalaninquelle

**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