

Kulinarische Highlights im Juli

Karamellisierter Ziegenkäse auf Pflücksalat ^B

mit Früchten, Nüssen und Erdbeer-Vinaigrette

Goat cheese on salad with fruits, nut's and strawberry vinaigrette

11,50 €

Mediterraner Spaghetti-Teller ^{A,B,C,K}

mit Garnelen, Blattspinat und gehobelten Parmesan

Spaghetti with prawns, spinach, and parmesan cheese

19,50 €

Lammkotelett 's mit Minzsauce ^{1,3,5}

Bohnenbündchen und Rosmarinkartoffeln

Lamb chops with mint sauce bacon bean roll and rosemary potatoes

21,50 €

Dry Aged Steak (ca. 300gr.) ^{A,B}

mit Café de Paris Butter

dazu Bohnenbündchen und Dauphin-Kartoffeln

Dry aged steak 300g with café de paris butter bacon bean roll and dauphin potatoes

38,50 €



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