

Kulinarische Highlights im Juni

Gebackener Fetakäse in Eihülle ^{A,B,D,E,I}

auf Pflücksalat, mit Früchten, Nüssen und Erdbeer-Vinaigrette

Baked feta cheese in egg shell on lettuce, with fruit, nuts and strawberry vinaigrette

14,50 €

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

mit Garnelen, Blattspinat und gehobelten Parmesan

Mediterranean spaghetti plate with prawns, leaf spinach and shaved parmesan

22,50 €

Kalbs-Spareribs „Sous-vide“ ^{B,H,N}

dazu BBQ Sauce, kleine gegrillte Paprikaschoten und
Wedges mit Sour Cream

Veal spare ribs "Sous-vide", served with BBQ sauce, small grilled peppers, Wedges with sour cream

25,50 €

Duroc Schweine-Kotelett (ca. 300g am Knochen) ^B

dazu Hirtensalat und Rosmarinkartoffeln

Duroc pork chop (approx. 300g on the bone) with shepherd's salad and rosemary potatoes

27,50 €

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

