

Kulinarische Highlights im November

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust ^{B,1,3,5}

mit Pflücksalat, Orangenfilets und Preiselbeer-Creme dazu Baguette-Crostini

Carpaccio of smoked goose breast with lettuce, orange filets and cranberry cream with baguette crostini

16,50 €

Hirschragout mit Preiselbeer-Birne ^{A,B,C,N}

dazu Edelpilze und hausgemachte Spätzle

Deer ragout with cranberry pear, fine mushrooms and swabian noodles

19,50 €

Saftige Gänsekeule mit Bratapfel ^{A,D,N,E}

dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Juicy leg of goose with red cabbage and potato dumplings

24,50 €

Barbarie Entenbrust an Orangensauce ^E

dazu Pak Choi und Maronen-Reis

Barbarie duck breast with orange sauce with pak choi and chestnut rice

25,50 €



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