

Kulinarische Highlights im September

Erdnuss-Kokos-Cremesuppe ^{D,K}

mit Garnelenspieß

Peanut coconut creme soup with shrimp skewer

8,50 €

Kürbis-Tortellini in Mandel-Safran-Sauce ^{A,B,C}

dazu Feldsalat mit Kirschtomaten und Kartoffeldressing

Pumpkin tortellini in almond saffron sauce corn salad with sherry tomatoes and potato dressing

20,50 €

Hähnchenbrust mit Ziegenfrischkäse gefüllt ^B

dazu Paprika-Zucchini-Gemüse und Wildreis

Chicken breast stuffed with goat cheese with paprika-zucchini-vegetables and wild rice

22,50 €

„Tomahawk Steaks“ vom Hirschrücken ^{B,H,N}

dazu frische Pfifferlinge in Rahmsauce und „Sauerländer Potthucke“

Tomahawk steaks from saddle of venison with fresh chanterelles in cream sauce and potato cake

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) 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

