

Kulinarische Highlights im August

Chicken Caesar Wrap ^{A,B,C}

Hähnchenbrust, Romanasalat, Kirschtomaten und Parmesan

Chicken breast, romaine lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese

18,50 €

Regionales Saiblingsfilet an Dillsauce ^{B,J}

mit Rosmarin Kartoffeln und Blattspinat

Regional char fillet on dill sauce with rosemary potatoes and leaf spinach

28,50 €

Kalbsrückensteak (ca. 250g) mit Café de Parie Butter ^B

dazu frische Pfifferlinge und Lila Kartoffeln

Veal rump steak with Café de Parie butter served with fresh chanterelles and purple potatoes

30,50 €

Aprikosen-Parfait ^{A,B,E}

auf Campari-Orangen-Sauce mit Walnüssen

Apricot parfait on Campari orange sauce with walnuts

9,50 €



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