

Kulinarische Highlights im Februar

Handgeschnittenes Rinder-Carpaccio ¹

mit Rucola und Pinienkernen dazu Parmesan

Hand-cut beef carpaccio with rocket and pine nuts served with parmesan cheese

16,50 €

Gegrillte Riesengarnelen an Salatvariation ^{A,B,C,L,K}

dazu Kräuter-Knoblauch-Baguette

Grilled king prawns with salad variation with herb and garlic baguette

22,50 €

Saltimbocca vom regionalen Saiblingsfilet ^{A,B,C,J}

auf Sauce Bernaise dazu Grünkern Risotto

Saltimbocca made from regional char fillet on Bernaise sauce with green kernel risotto

26,50 €

Himbeer-Parfait auf Schokoladenboden ^{A,B,C}

Raspberry parfait on a chocolate base

8,50 €



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