

# Kulinarische Highlights im September

## Pfifferling-Rahmsuppe <sup>B,1,3,5</sup>

mit geröstetem Speck

Chanterelle cream soup with roasted bacon

8,50 €

## Kräuter-Edelpilzpfanne <sup>A,B,C</sup>

mit Rinderhüftstreifen und Reibeplätzchen

Herbal mushroom pan with slices of beef and potato pancakes

21,50 €

## Hirschragout mit Pfifferlingen <sup>A,B,C,N</sup>

dazu Rotkohl und hausgemachten Spätzle

Deer ragout with chanterelles, red cabbage and Swabian noodles

22,50 €

## Lammrücken mit Walnusskruste <sup>A,B,C,E,1,3,5</sup>

dazu Speckrosenkohl und Kräuter-Schupfnudeln

Saddle of lamb with walnut crust, bacon sprouts and herb potato noodles

24,50 €



**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