

Kulinarische Highlights im September

Pfifferlingrahmsuppe ^{B,1,3,5}

mit geröstetem Speck

Chanterelle cream soup with roasted bacon

8,50 €

Sashimi-Thunfisch im Sesammantel ^{A,C,F,J}

an asiatischem Wokgemüse

Sashimi-Tuna in sesame coat with Asian vegetables

26,50 €

Schweineleberchen im Speckmantel ^{A,B,C,N,1,3,5}

dazu Pfifferlingrahmsauce und Spätzle

Pork loin in a bacon coat with chanterelle cream sauce and swabian noodles

23,50 €

Weißes Schokoladenmousse ^{A,B,N}

auf Zwetschgenkonfit

White chocolate mousse on plum confit

7,50 €

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