

VORSPEISEN & SUPPEN

Karotten-Süßkartoffel-Kokosnuss Suppe
Kokosnuss-Schaum



8,50

Beef Tartar ^{A1, C, J}
Klassisch gewürzt

14,90

Kresse-Cremesuppe ^{G, C}
pochiertes Ei



8,50

Antipasti ^{auch vegetarisch möglich A1, G, 3, 4a}
Oliven / Parmesan / Salami / Grissini

14,90

AUS DEM GARTEN

Emser Thermensalat ^{G, L, J}
*Gemischter Blattsalat
verschiedene Rohkostsalate mit
Honig-Meerrettich-Dressing
oder
Essig-Öl-Dressing*



11,90

Beilagensalat ^{G, L, J}



6,00

Wahlweise mit

gebratenem Roastbeef vom Gut Godenhaus
aus der Eifel ca.150g mit Kräuterbutter ^G +18,90

karamellisiertem Ziegenkäse mit Honig, Thymian
und Walnüssen ^{G, H3} +9,90

panierter Maishähnchenbrust ^{A1, C} +8,90

gebratenem Miso Tofu ^F +8,90

gebratenen Black Tiger Garnelen ^D +9,90

gebratenem Thunfisch im Sesammantel ^{D, K} +13,90

HAUPTGÄNGE

Cordon Bleu ^{A1, C, G, 3, 4a} 26,90
Petersilienkartoffeln ^G *oder Sidewinder Pommes /*
Beilagensalat ^{G, L, J} */ kaltgerührte Wild-Preiselbeeren*

Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" ^D 29,90
Zwiebel / Speck / Petersilien-Kartoffeln ^G */*
Gurkensalat ^G

Vegane Hackbällchen mit Caponata 24,90
Pasta Linguine

Rumpsteak ca.250g 39,90
Sidewinder Pommes / frittierte Zwiebelringe ^{A1, G}
Beilagensalat ^{G, L, J} */ Kräuterbutter* ^G

Gebratener Wolfsbarsch ^G 29,90
Spinat / mit Bärlauch gefüllte Gnocchis

Indisches Butter Chicken 29,90
Brokkoli ^G */ Reis* ^G */ Papadam*

Pasta Linguine mit Bärlauch-Pesto ^{A1, G, L} 18,90
Parmesan / getrocknete Tomaten

Wahlweise mit
gebratenen Black Tiger Garnelen ^D +9,90
gebratenem Miso Tofu ^F +8,90

NACHSPEISE & KÄSE

3 Kugeln gemischtes Eis ^G 4,50
aus unserer Eisvitrine
zusätzlich mit Sahne ^G +1,00

Schokoladenküchlein ^{A1, C, G, L} 8,90
Erdbeere / Vanilleeis

Unser Dreierlei ^{A1, G, (kann Alkohol enthalten)} 7,50
hausgemachte Kleinigkeiten von unserem Konditor
Lassen Sie sich überraschen!

Käseplatte ^{A1, G, J} 14,90
Früchtebrot, Früchtesenf

*Änderungen vorbehalten, alle Preisangaben in Euro und mit derzeitig gültiger MwSt.
Allergene & Zusatzstoffe sind einsehbar. Bitte sprechen Sie bei Unverträglichkeiten mit unseren Mitarbeitern.*

Allergene

- (A₁) glutenhaltiges Getreide Weizen (wie Dinkel oder Kohorasan-Weizen)
- (A₂) glutenhaltiges Getreide Roggen
- (A₃) glutenhaltiges Getreide Gerste
- (A₄) glutenhaltiges Getreide Hafer oder Hybridstämme davon
- (B) Krebstiere
- (C) Eier & Eierzeugnisse
- (D) Fisch und Fischerzeugnisse
- (E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (F) Soja und Sojaerzeugnisse
- (G) Milch und Milcherzeugnisse
- (H₁) Schalenfrüchte Mandeln
- (H₂) Schalenfrüchte Haselnüsse
- (H₃) Schalenfrüchte Walnüsse
- (H₄) Schalenfrüchte Cashew-Kerne
- (H₅) Schalenfrüchte Pecannüsse
- (H₆) Schalenfrüchte Paranüsse
- (H₇) Schalenfrüchte Pistazien
- (H₈) Schalenfrüchte Macadamianüsse
- (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (J) Senf und Senferzeugnisse
- (K) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- (L) Schwefeldioxid & Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂)
- (M) Lupine
- (N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern & deren Erzeugnisse)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoffen
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4_a) mit Nitritpökelsalz
- (4_b) mit Nitrat
- (4_c) mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- (5) mit Geschmacksverstärker
- (6) geschwärzt (E579, E 585)
- (7) gewachst (E445, E 471, E 473, E 474, E 901, E 902, E 903, E904, E 905, E 914)
- (8) mit Phosphat (E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E450, E 451, E 452)
- (9_a) mit Süßungsmittel Saccharin
- (9_b) mit Süßungsmittel Cyclamat
- (9_c) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle (E 951, E 962)
- (9_d) mit Süßungsmittel Acesulfam
- (10) geschwefelt (E 220, E 221, E 222, E 223, E224, E 225, E 226, E 227, E 228)
- (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, E 968)
- (12) chininhaltig
- (13) genetisch verändert
- (14) Erhöhter Koffeingehalt (Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen)
- (16) bestrahlt



vegetarisch



vegan