

VORSPEISEN & SUPPEN

Spargel-Cremesuppe ^{A1, G}
Croutons

 8,50

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

14,90

Bärlauch-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

wahlweise mit

gebratenem Lammrücken mit Kräuterbutter ^G +16,90

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

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

gebratenem Miso Tofu ^F  +8,90

gebratenen Black Tiger Garnelen ^D +9,90

Beilagensalat ^{G, L, J}

 6,00

HAUPTGÄNGE

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

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

Chili sin Carne  22,90
Bali Reis / Papadam

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

Regionaler Spargel ^G  24,90
Petersilienkartoffeln ^G / Sauce Hollandaise ^{G, C}

wahlweise mit

Wacholderschinken ^{3, 4a} +6,90

gebratenem Lachs ^D +8,90

gebratenes Roastbeef von Gut Godenhaus
aus der Eifel ca.150g +16,90

Wiener Saftgulasch 29,90
Gartengemüse ^G / Spätzle ^{A1, C, G}

Gefüllte Gnocchis mit Bärlauch ^{A1, C,}  26,90
Spargelragout ^G / Tomaten

NACHSPEISE & KÄSE

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

Gefüllter Pfannkuchen ^{A1, C, G, L} 8,90
Erdbeere / Quark / Rhabarber

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