

VORSPEISEN & SUPPEN

Spargel-Cremesuppe <i>Croutons</i>	 8,50	Beef Tartar ^{A1, C, J} <i>Klassisch gewürzt</i>	14,90
Bärlauch-Cremesuppe <i>pochiertes Ei</i>	 8,50	Antipasti ^{auch vegetarisch möglich A1, G, 3, 4a} <i>Oliven Parmesan Salami Grissini</i>	14,90

AUS DEM GARTEN

Emser Thermensalat ^{G, L, J} <i>Gemischter Blattsalat verschiedene Rohkostsalate mit Honig-Meerrettich-Dressing oder Essig-Öl-Dressing</i>	 11,90	Wahlweise mit gebratenem Lammrücken mit Kräuterbutter ^G	+16,90
Beilagensalat ^{G, L, J}	 6,00	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

HAUPTGÄNGE

Cordon Bleu ^{A1, C, G, 3, 4a} <i>Petersilienkartoffeln</i> ^G <i>oder Sidewinder Pommes / Beilagensalat</i> ^{G, I, J} <i> kaltgerührte Wild-Preiselbeeren</i>	26,90	Regionaler Spargel <i>Petersilien - Kartoffeln Sauce Hollandaise</i>	 24,90
Gebratene Scholle "Finkenwerder Art" ^D <i>Zwiebel, Speck Petersilien-Kartoffeln</i> ^G <i> Gurkensalat</i> ^G	29,90	Wahlweise mit Kochschinken vom Glücksschwein	+6,90
Chili sin Carne <i>Bali Reis Papadam</i>	 22,90	gebratenem Lachs ^D	+8,90
Rumpsteak ca.250g <i>Sidewinder Pommes frittierte Zwiebelringe</i> ^{A1, G} <i> Beilagensalat</i> ^{G, I, J} <i> Kräuterbutter</i> ^G	39,90	gebratenes Roastbeef von Gut Holstein aus der Eifel ca.150g	+16,90
		Geschmorten Kalbsbacke <i>Gartengemüse Spätzle</i> ^{A1, C, G}	29,90
		Gefüllte Gnocchis mit Bärlauch <i>Spargelragout Tomaten</i>	 26,90

NACHSPEISE & KÄSE

3 Kugeln Gemischtes Eis ^G <i>Eine Auswahl aus unserer Eisvitrine zusätzlich mit Sahne</i> ^G	4,50 +1,00	Unser Dreierlei ^{A1, G, (kann Alkohol enthalten)} <i>hausgemachte Kleinigkeiten von unserem Konditor Lassen Sie sich überraschen</i>	7,50
Gefüllter Pfannkuchen ^{A1, C, G, L} <i>Erdbeere Quark Rhabarber</i>	8,90	Käseplatte ^{A1, G, J} <i>Früchtebrot, Früchtesenf</i>	14,90

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