






VORSPEISEN & SUPPEN

Beef Tartar ^{A1, C, J} <i>Klassisch gewürzt</i>	14,90	Marokkanische Kichererbsensuppe 	8,50
Antipasti ^{A1, G, 3, 4a} <i>Oliven Parmesan Salami Grissini</i>	14,90	Karotten-Süßkartoffel-Kokosnuss Suppe 	8,50

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
		panierter Maishähnchenbrust ^{A1, C}	+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} <i>Petersilienkartoffeln^G oder Pommes / Beilagensalat^{G, I, J} kaltgerührte Wild-Preiselbeeren</i>	25,90	Orientalisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce ^{A1} <i>gemischter Blattsalat</i> 	20,90
Gebratener Dorade ^{A1, C, D, J} <i>Grüner Spargel^G Safran Gerste^G</i>	29,90	Gebratenes Schweinefilet ^{A1, C, G, L} <i>Pfifferlings-Eintopf Broccoli Kroketten</i>	29,90
Chili sin Carne <i>Bali Reis Papadam</i>	 20,90	Bierfleisch ^{A1, C, G, L} <i>Gartengemüse Serviettenknödel</i>	29,90
Rumpsteak ca.250g <i>Pommes frittierte Zwiebelringe^{A1, G} Beilagensalat^{G, I, J} Kräuterbutter^G und Sauce Bernaise^{C, G}</i>	39,90	Pasta Linguine mit Frankfurter Grüner Kräuter-Pesto ^{A1, G, L} 	18,90
		Wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen ^D	+9,90
		gebratenen Pfifferlingen	+9,90

NACHSPEISE

3 Kugeln Gemischtes Eis ^G <i>Eine Auswahl aus unserer Eisvitrine zusätzlich mit Sahne ^G</i>	4,50 +1,00	Unser Dreierlei <i>Hausgemachte Kleinigkeiten von unserem Konditor Lassen Sie sich überraschen</i>	7,50
---	---------------	--	------

Änderungen vorbehalten, alle Preisangaben in Euro und 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