

## Speisekarte

### Vorspeise

*Kleine Salatvariation*

5,80 €

*Möhren-Ingwer-Suppe mit Creme Fraiche* (G,11)

6,30 €

### Hauptgericht

*Variation frischer Salate mit in Sesam panierten Feta und  
ofenfrischem Baguette* (a1,i,g,k)

9,90 €

*Variation frischer Salate mit gebratenen Black-Tiger-  
Garnelen und ofenfrischem Baguette* (a1,d)

15,50 €

*Gebratenes Spanferkel auf geschwenkten Wirsing Kohl mit  
Kartoffeln* (a1)

16,80 €

*Geschmorte Lammhaxe auf Kohlrabi an hausgemachten  
Serviettenknödel (a1,G,C)*

22,50 €

*Zucchinirolle mit Ratatouille-Gemüse gefüllt auf  
tomatisierten Bandnudeln (a1,11)*

11,90 €

*In der Pfanne gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat im  
Rahm dazu gebratene Kartoffeln (a1,11,G)*

19,90 €

*In der Pfanne gebratene Maishähnchenbrust auf einem  
Ragout von heimischen Wurzelgemüse an Mandelbällchen  
(G,H,I)*

18,20 €

### Dessert

*Limetten-Joghurt-Panna Cotta mit Brombeersauce (G,9)*

6,90 €

**Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!**

Allergene: Gluten aus Weize -a1. A2-Roggen, a3-Gerste, a4-Hafer, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch, h-Schalenfrüchte, i-Sellerie

Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoff, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphate, 9-Süßungsmittel, 10-Säuerungsmittel, 11-Knoblauch