

# Speisekarte

## Suppen

	<i>Euro</i>
Kürbissuppe (vegan) mit gerösteten Kürbiskernen E	7,90
Rinder-Consommé mit Gemüse Julienne und Kräuterbaguette A	7,90

## Vorspeisen

Käse-Brezel-Plätzchen an Waldpilzsoße und hausgemachtem Rotkohl A, H, L, 4	9,90
Blutwurstravioli auf Rahmsauerkraut mit Knoblauch-Kartoffelpüree A, C, G, L, 1, 2, 3, 15	10,90

## Salate

Herbst-Winter-Bowl (vegan) mit Rote Bete, Süßkartoffel, Bratapfel, Bulgur und Granatapfelkernen A, E	12,90
Feldsalat mit Kartoffeldressing, pochiertem Ei, Speck und Croûtons A, G, 2, 15	12,90

### Probieren Sie: Lillet White Peach

- Lillet Rosé
- Schweppes White Peach
- Pfirsich



## Hauptgerichte

	<i>Euro</i>
Flammkuchen „Straßburg“ mit Speck, Zwiebeln und Käse <small>5, 15, A, G, L</small>	11,50
Flammkuchen mit Münsterkäse, Trauben und Feigensenf <small>3, 16, A, G, J</small>	12,50
<i>Der Klassiker: Schnitzel „Wiener Art“</i> mit Gemüse der Saison, Preiselbeeren und Pommes frites <small>A, C, G</small>	16,00

### *veganes zwischendurch*

Rotes Süßkartoffel-Kürbiscurry mit Reis <small>I, H</small>	14,50
----------------------------------------------------------------	-------

Maispoularde mit Honig und Pistazien gratiniert dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Kräuterspätzle <small>A, G, H, I</small>	19,50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Rinderschmorbraten mit dunkler Jus, hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelknödel <small>4, 16, 98, A, C, H, I</small>	17,50
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Gebratene Lachsstreifen auf Rahmspinat-Nudeln <small>8, A, C, G</small>	19,50
----------------------------------------------------------------------------	-------

### *frisch aus dem Meer*

Kabeljaufilet mit Speckrahmsoße, Rosenkohlstampf und Kartoffelpüree <small>8, 15, G, I</small>	22,50
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## Dessert

	Euro
Geeistes Amarena-Soufflé an Baumkuchentranchen 8, 98, A, C, G	7,90
Crêpes mit Bratapfelchutney 8, 98, A, C, G	7,90
Winter-Tiramisu mit Spekulatius und Sauerkirschcreme 2, 3, 8, A, C, E, G, L	7,90
Hausgemachtes Eis Vanille   Schoko   Pflaume-Zimt   Nutella-Baileys 8, 9, 18, 98, A, C, E, G, H, L, M	2,00/Kugel
+ Portion Sahne 2, 3, 8, M	0,50



Kein Platz mehr für Dessert?

Wie wäre es mit einem kleinen **Sweet-Whisky-Cocktail**?

- Jack Daniels
- Haselnussirup
- Zitrone

5,00 Euro

### Das sollten Sie wissen:

Wir produzieren unsere Speisen frisch und verwenden nach Möglichkeit Produkte von regionalen Produzenten.

*Keine Lust auf Münzen? Wir akzeptieren auch bargeldlose Zahlungsmittel wie z.B. diese hier:*



## Hits für Kids

(...für unsere jüngsten Gäste bis 12 Jahre )

*Zu jedem Kindergericht servieren wir auf Wunsch eine Portion Gemüse  
oder einen kleinen Salatteller – ohne Berechnung*

	Euro
Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise <small>A,G,1,2,3,4,11,16</small>	4,50
Nudeln mit Tomatensoße <small>A,C, G,1,2,3,4, 8, 11,16</small>	5,00
Chicken Nuggets mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise <small>A,C,1,2,3,4,11,16</small>	7,50
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup <small>A,C,1,2,3,4,11,16</small>	8,50

### Ein Eis geht immer:

Hausgemachtes Eis

2,00/Kugel

Vanille | Schoko | Pflaume-Zimt | Nutella-Baileys

8, 9, 18, 98, A, C, E, G, H, L, M



### Auszeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffein, 10. Chinin, 11. Süßungsmittel, 12. Phenylanilinquelle, 13. gewachst, 14. Taurin 15. Nitritpökelsalz, 16. Säuerungsmittel, 98. alkoholhaltig

### Allergene:

A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Sojabohnen, G) Milch, H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesam L) Schwefeldioxid und Sulphite M) Lupine N) Weichtiere