

SAISONKARTE

Seasonal Specials

ES WEIHNACHTET SEHR..... AB DEM 11. NOVEMBER

SUPPE

PIKANTE MARONENCREMESUPPE ^{A7}

VEGGIE | GLUTENFREI | SOJAFREI

Spicy chestnut cream soup

8,10€

HAUPTGERICHTE

VEGANER SERVIETTENKNÖDEL ^{A1}

mit Kokos Pilzrahmsauce

VEGAN | LAKTOSEFREI | SOJAFREI

Vegan bread dumplings with coconut mushroom cream sauce

16,90 €

GÄNSEROLLBRATEN ^{A1,A3,A7,A9} SOJAFREI

mit Apfel-Dörrpflaumen-Füllung dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

Roll Roast goose with apple and prune stuffing, served with potato dumplings and red cabbage with apples

28,90 €

HIRSCHGULASCH ^{A1,A3,A7} SOJAFREI

mit Butterspätzle und Rosenkohl

Deer goulash with buttered spaetzle and brussels sprouts

29,80 €

GEGRILLTES KABELJAUFILLET ^{A4,A7} SOJAFREI

mit Romanesco und Pastinakenpüree

Grilled cod fillet with with Romanesco and parsnip purée

26,90 €

GEBRATENE HALBE ENTE ^{A1,A3,A7,9} SOJAFREI

mit Kartoffelknödeln und Apfelrotkohl

Roast goose from breast and leg with potato dumplings and apple-red-cabbage

27,50 €

WINTER FLAMMKUCHEN ^{A1,A7,A8} SOJAFREI

mit Zimtschmand, Apfel, Mandel und Rosinen

Winter tarte flambée with cinnamon cream, apple, almonds and raisins

13,90 €

Zusatzstoffe und Allergene

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Süßungsmittel Saccharin | 5 Süßungsmittel Cyclamat
6 Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle | 7 Süßungsmittel Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt
10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert
A1 Glutenhaltiges Getreide | A2 Krebstiere | A3 Eier | A4 Fisch | A5 Erdnüsse | A6 Soja | A7 Milch und Milchprodukte (einschl.
Laktose) | A8 Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse) | A9 Sellerie | A10 Senf | A11 Sesamsamen | A12 Schwefeldioxid/Sulfite >10 mg/kg od.
mg/l | A13 Lupinen | A14 Weichtiere