

Abendmenü – MUSTERKARTE

VORSPEISE

Kleine selbstgemachte Sushi Variation
€ 13,00

B, D, G, H, N

Kleine selbstgemachte Sushi Variation
€ 11,00

H, N

SUPPE

Rinderkraftbrühe
buntes Wurzelwerk, Pfannkuchenstreifen
€ 7,00

A, C, G, H, L

Gemüsekraftbrühe
buntes Wurzelwerk, Pfannkuchenstreifen
€ 5,00

A, F, H, L

HAUPTGERICHT

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“
Thymianjus, glacierte Apfelspalten, Kartoffelstampf, Röstzwiebeln
€ 23,00

A, G, H, L, M

Aus dem Aromadampf pochiertes MSC-Brosmefilet*
Meerrettichschaum, Rote Bete, Dillkartoffeln
€ 25,00

D, G, H, L

Knusprig gebackene Hühnereier
Knoblauch-Rahmspinat, Bouillonkartoffeln
€ 15,00

A, C, G, H, L

Rustikales Linsen-Krautwicklerl
vegane Jus, Süßkartoffelstampf
€ 14,00

F, H, L, M, N

DESSERT

Schokoladen-Apfelcanneloni
Wild-Brombeerragout*
€ 10,00

H, N

Kleine Käsevariation
€ 9,00

G, H

Ausnahmen von Bio kennzeichnen wir mit * aus konventioneller Quelle, MSC – aus nachhaltiger Fischerei, DE-Öko-006.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte gleich an. Wir berücksichtigen gerne Ihre Bedürfnisse.

A Glutenhaltige Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Schwefeldioxid und Sulphite, P Lupinen, R Weichtiere