



Speisekarte

***Topinambur Suppe
mit Kartoffelstroh und Garnele*** 10,A1,G
6,90 €

**

Knoblauchsuppe mit Pochiertem Ei 10,G
6,90 €

**

Jakobsmuscheln mit Zitronenbutter und hausgemachten Linguine 10,G
18,90 €

**

***3 kleine Reibekuchen mit Räucherlachs
und Honig-Senfsauce*** A1,C,G
14,90 €

**

***Fisch & Chips mit Grünem Erbsen-Minze-Püree
(Seelachs im Bierteig mit unseren Hausgemachten Pommes)***
19,90 €

**

***Potthucke mit Champignons in Sahnesauce
und Feldsalat*** 10,G,C,A1
14,90 €

**

***Knuspriger Schweinebauch
auf Birnen-Bohnen und Steckrüben*** C,A1
19,90 €



**

**Entenbrust auf Feigen Jus
mit Apfel-Quitten-Rotkohl und Semmelklößen** A1,A2,I
25,90 €

**

**Wildgulasch nach „Hubertus“ Art
mit Apfel-Quitten-Rotkohl
und Semmelklößen** A1,A2,I
25,90 €

**

**Schweineschnitzel nach Wiener Art
mit Pommes Frites und kleinem Salat** 1,2,c,j
16,90 €

**

“Cordon Bleu“ vom Schwein mit Pommes Frites 1,2,a,c
und einem kleinen Salat
18,90 €

**

**Zwiebelrostbraten von der Hüfte
mit Bratkartoffel und einem kleinem Salat** 2,10,g,j
23,90 €

**

**Kürbisravioli in Salbeibutter, Kirschtomaten
und Knoblauch** vegan A1
18,90 €

**Hausgemachte Desserts und Kuchen
auf Anfrage lassen Sie sich überraschen**



Legende (Zusatzstoffe)

1= mit Farbstoff

beta-Carotin(Farbstoffe)

2= mit Phosphat

Konservierungsstoffe E250

3= Konserviert

4=mit Antioxidationsmitteln

5= mit Geschmacksverstärker

6= mit Süßungsmitteln

7= geschwärzt

8 = enthält eine Phenylalaninquelle

9 = koffeinhaltig

10= mit Milcheiweiß

A= Glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7)

B= Krebstiere

C=Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G=Milch incl.Milchzucker

H= Schalenfrüchte (Mandell1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8und Queenslandnuss9 Pinenkerne10)

I= Sellerie

J= senf

K= Sesamsamen

L=Schwefeldioxid/Sulfite ab einer Konzentration über 10mg/Kg oder I

M=LupinenN=Weichtire