



Der Gartensaal

Speisekarte im Gartensaal

Salate

Gartensaalsalat

mit jungen Blattsalaten, Rucola, Balsamico – Dressing^{H,1,5}, Gurke, Karotte, Paprika und Sprossen, gerösteten Nüssen und Kernen^S

11,90 €

wahlweise mit

drei gebratenen Riesengarnelen^{BD} und Knoblauchbaguette^A

19,90 €

dreierlei Pilze mit jungem Lauch und Kirschtomaten

15,90 €

Ofenkürbis mit Kräutern und lauwarmen Ziegenkäse mit Feigensenf

15,90 €

Suppe

Hokkaido - Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Orangenfilets^G *vegan*

7,90 €

Hauptgang

Gebratene Brust von der Maispoularde auf Pilzrahmsauce^{A,G,M,11}, Mandel- Broccoli

und Butterspätzle^{A,C,11,M}

18,90 €

Schollenfilets^A mit Zwiebel- Speckstippe^M, Gurken-Dillsalat und Bratkartoffeln

mit roten Zwiebeln und frischen Kräutern

22,90 €

Kürbisravioli^{A,C,M} mit Kirschtomatenragout^{G,11}, Burrata^M und frittiertem Rucola

15,90 €

Kartoffelwaffel^{A,C,M} mit Feldsalat, pikantem Zwetschgenröster¹¹, Kürbisspalten und Ziegenkäse^M

13,90 €

Currywurst mit Fritten und Sour Cream

-auch vegan möglich: Currywurst vegan^{GHS} mit Fritten und Hafer Sour Cream

12,90 €

Dessert

Birnen Crumble mit Haselnussstreusel^{AM}, Pflaumensorbet¹¹ und Pistaziencreme^{CM}

8,90 €

Wenn Sie einen zusätzlichen Brotkorb wünschen, berechnen wir dafür 2,90 €

Allergene: A „Glutenhaltig“ B „Krebstiere“ C „Eier und Erzeugnisse“ D „Fisch und Erzeugnisse“ E „Erdnüsse und Erzeugnisse“
F „Soja und Erzeugnisse“ G „Sellerie“ H „Senf“ I „Sesam“ J „Schwefeldioxid“ K „Lupine“ L „Weichtiere und Erzeugnisse“
M „Milch und Erzeugnisse“ S „Schalenfrüchte“

Zusatzstoffe: ¹mit Farbstoff ²konserviert ³Antioxidationsmittel ⁴mit Geschmacksverstärker ⁵geschwefelt ⁶geschwärzt ⁷gewachst ⁸mit Phosphat⁹mit Süßungsmittel ¹⁰Aroma ¹¹mit Alkohol ¹²chininhaltig ¹³coffeinhaltig