



### Suppen

<i>Flädlesuppe mit frischen Kräutern</i> <sup>1,3,7,9</sup>	5,50
<i>Pastinakencremesuppe mit Kräutercroutons</i> <sup>1,3,7,9-h</sup>	5,50

### Knackige Salate

<i>Salat gemischt mit Sprossen, Sonnenblumenkernen, dazu gratinierter Ziegenkäse und Balsamicodressing</i> <sup>7,9,10,12</sup>	14,90
<i>Salat gemischt mit Speckdatteln und Himbeerdressing</i> <sup>9,10-b,c</sup>	11,90

### Vorspeise

<i>Roastbeef, rosa gebraten – mit Remouladensauce, Rucola, gehobeltem Parmesan und Kräutertoast</i> <sup>1,3,7,9,10</sup>	16,90
---	-------

### Hauptgerichte

<i>Zwiebelrostbraten an Rotweinsauce, Sellerie-Pastinaken-Stampf und Kräuterröstzwiebeln</i> <sup>1,7,9,10</sup>	20,90
<i>Maishähnchen paniert an hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat</i> <sup>1,3,9,10</sup>	12,90
<i>Honig-Rumpsteak an Ingwersauce, dazu Karottengemüse und Kroketten</i> <sup>1,3,7,9,10</sup>	16,50
<i>Schollenfilet mit Speck- und Zwiebelwürfeln und Salzkartoffeln</i> <sup>1,4,9-10,12</sup>	11,90

Alle Preise dieser Karte sind Inklusivpreise und in Euro (€) ausgewiesen!

Unsere Gerichte enthalten teilweise Allergene. Auf der 3. Seite finden Sie die Erklärungen zu den Ziffern bei den Gerichten.



### Vegetarische Gerichte

<i>Grillgemüse mariniert – Paprika, Champignons, Zucchini, Kartoffeln, an gegrilltem Ziegenkäse</i>	<sup>7,9</sup>	10,90
<i>Spinat-Kässpätzlen mit Allgäuer Bergkäse und Kräuterröstzwiebeln</i>	<sup>1,3,7</sup>	10,90

### Für den kleinen Hunger und junge Gäste

<i>Schnitzel paniert mit Pommes Frites und Salatgarnitur</i>	<sup>1,3</sup>	6,50
<i>Currywurst mit Pommes Frites</i>	<sup>1,3,9,10</sup>	4,90
<i>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</i>	<sup>1,3,7</sup>	4,90
<i>Spätzle mit Sauce</i>	<sup>1,3,7,9,10</sup>	3,90
<i>Hähnchennuggets paniert mit Süßkartoffel-Pommes und Sauerrahmdip</i>	<sup>1,3,7,9,10</sup>	6,50

### Süßes

<i>Honig-Panna Cotta an Fruchtsauce</i>	<sup>7</sup>	5,50
<i>Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis</i>	<sup>1,3,7,8</sup>	4,90
<i>Honigeis-Variation mit frischen Früchten und Sahne</i>	<sup>1,3-7,8</sup>	7,50

Alle Preise dieser Karte sind Inklusivpreise und in Euro (€) ausgewiesen!  
 Unsere Gerichte enthalten teilweise Allergene. Auf der 3. Seite finden Sie die Erklärungen zu  
 den Ziffern bei den Gerichten.



## Auszeichnungspflichtige Allergene

1. *Glutenhaltiges Getreide*
2. *Krebstiere*
3. *Eier*
4. *Fisch*
5. *Erdnüsse*
6. *Sojabohnen*
7. *Milch, Laktose*
8. *Schalenfrüchte, z.B Nüsse*

9. *Sellerie*
10. *Senf*
11. *Sesam*
12. *Schwefeldioxid, Sulfite*
13. *Lupinen*
14. *Weichtiere*

## Zusatzstoffe

- a) *mit Farbstoffen*
- b) *mit Konservierungsstoffen*
- c) *mit Antioxidationsmitteln*
- d) *mit Geschmacksverstärker*
- e) *mit Schwefeldioxid*
- f) *mit Schwärzungsmittel*
- g) *mit Phosphat*

- h) *mit Milcheiweiß*
- i) *koffeinhaltig*
- j) *chininhaltig*
- k) *mit Süßungsmittel*
- l) *enthält Phenylaminquelle*
- m) *gewachst*
- n) *mit Taurin*

*Alle Preise dieser Karte sind Inklusivpreise und in Euro (€) ausgewiesen!  
Unsere Gerichte enthalten teilweise Allergene. Auf der 3. Seite finden Sie die Erklärungen zu  
den Ziffern bei den Gerichten.*