

# KLASSIK & MENÜ 12.04. & 07.08.2025

---

## MENÜ

### Vorspeisen

**HUMUS**<sup>K</sup> 

Linsenbrot

**LACHSMEDAILLONS**<sup>D, I, J</sup>

Safran-Fenchel-Salat

**TAFELSPITZ**<sup>I, J</sup>

gesotten | frischer Meerrettich | Wurzelgemüse

### Hauptgang

**SURF & TURF**<sup>J, N</sup>

Kalb | Jacobsmuschel | Kartoffel-Spargel-Ragout

Portwein-Jus

### Desserts

**CAPPUCCINO-CREME**<sup>A (Weizen), G</sup>

Heidelbeerragout | süßer Knusper

**ERDBEERTARTE**<sup>A (Weizen), C, G, 11</sup>

Eierlikör-Espuma

**MANCHEGO**<sup>G, 5, 6</sup>

spanischer Käse | marinierte Oliven

### Vegetarische Option

**PILZSTRUDEL** 

Kartoffelstampf mit Trüffelaromen

Mischkresse | Paprika Couli

Eine Vorbestellung ist erforderlich

### ALLERGENE LEGENDE

A Gluten B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid-Sulfide M Lupine N Weichtiere

### ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 Schwefeldioxid 6 Schwärzungsmittel 7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel 12 Phenylalaninquelle (Aspartam) 13 gewachst 14 Taurin

 vegetarische Speisen  vegane Speisen