

# Empfehlungen des Tages

**21. FEBRUAR 2025**

BIO CHAI LATTE € 5,80

Schwarztee, Zimt, Nelken, Ingwer, Rohrzucker  
*black tea, cinnamon, clove, ginger, cane sugar*

GEDECK AB 18H im Restaurantbereich Brotkorb, Amuse Bouche  
& Stoffserviette

COVER CHARGE FROM 6PM RESTAURANT AREA *bread, amuse bouche & napkin*  
€ 4,7

## **TAGESSUPPE / SOUP**

SAUERKRAUTSUPPE Speck  
*sauerkraut soup with bacon*

☉ A € 8,0



## **VORSPEISE / STARTER**

### GEGRILLTE SARDINIEN

Buchweizenrisotto, Paradeiser & Salzzitrone  
*grilled sardines, buckwheat-risotto, tomatoes & salt-lemon*

A/D/G € 16,0

## **HAUPTSPEISE / MAIN**

### GEGRILLTES BIO KALBSKOTLETT

Schmor-Wurzelgemüse, Erdäpfelgröstel & Portweinjus  
*grilled cutlet of veal (organic) braised root vegetables, potato roast  
& port wine gravy*

G/L/O € 36,0

## **NACHSPEISE / DESSERT**

### BLUTORANGENSORBET

karamellierte Feigen, Eierlikör  
& Mandelsplitter

*blood orange sorbet, caramelized figs  
& almonds*

A/G/O € 10,00



A Gluten

B Krebstiere

/crustaceans

C Ei/egg

D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard

N Sesam/sesame

P Lupinen/lupins

O Sulfite/alcohol

R Weichtier/molluscs

🌿 Vegetarisch

/vegetarian

🌿 VeganVegan

🐷 Schweinefleisch

/pork

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Prices include all taxes and fees.