



## *Vorspeisen & Antipasti*

<b>Bruschetta</b> <sub>a</sub>	klein 4,00 Euro / groß 5,40 Euro
<b>Gemischte Antipasti</b> <sub>g, l, f</sub>	klein 6,30 Euro / groß 9,70 Euro
<b>Sommerblattsalat</b> Himbeer-Dressing / Radieschen / Tomate / Gurke	klein 6,90 Euro / groß 9,50 Euro
<b>Vitello tonnato</b> vom gebratenen Kalbstafelspitz Limonen / Kapern <sub>g, d</sub>	klein 6,50 Euro / groß 9,90 Euro
<b>Spanischer Vorspeisenteller</b> <sub>a</sub> , Backpflaumen im Speckmantel / kanadische Kartoffeln / Mojo rojo / Oliven / Schafskäse <sub>a, c, g, d, l, 3, 5</sub>	9,50 Euro
<b>Sizilianischer Tomatenbrotsalat</b> gebratene Gambas / Rucola / Balsamico / Oliven / Basilikumpesto / gehobelter Parmesan <sub>a, b, h, g, 5</sub>	klein 13,50 Euro / groß 17,50 Euro

## *Burger & Co*

<b>Currywurst</b> von der Landschlachtereie Hausgemachter Currysauce / Pommes Frites	9,20 Euro
<b>Beef Burger „Deutsche Ferse“</b> Tomate / Gurke / rote Zwiebeln / Cocktailsauce <sub>a, c, j</sub>	10,30 Euro
<b>Pulled Pork Burger</b> Schweinebraten in Chili-Whiskey mariniert und geschmort / geschmorte Tomaten und Zwiebeln Krosser Bacon / BBQ-Sauce <sub>a</sub>	10,30 Euro
<b>Lachs Burger</b> Gegrillte Lachstranchen / Rucola / Tomate / Wasabicreme / Aioli <sub>a, c, d</sub>	11,50 Euro
<b>Dicke Pommes</b> -Portion- <sub>a</sub>	2,90 Euro
<b>Süßkartoffel Pommes</b> -Portion-	4,60 Euro

## *Pasta*

<b>Tagliatelle</b> (vegetarisch) Grüner Spargel / Kirschtomaten / Portulack / Weißweinschaum / Parmesan <sub>a, g</sub>	17,50 Euro
--	------------



## *Klassiker & Neues*

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> Kartoffel-Knusperpüree / Spinat / grobe Senfsauce <sub>d, g, i, j</sub>	21,00 Euro
<b>Entenbrust kross aus dem Ofen</b> Spitzkohl / Gnocchi / gepfefferte Erdbeeren / Jus <sub>c, g</sub>	24,50 Euro
<b>Riesengarnelen 350g in der Schale</b> für 1 Person <b>Riesengarnelen 700g in der Schale</b> für 2 Personen Zucchini, Oliven / Kräuter / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln / Brot / Aioli <sub>a, b, c, g, i, j</sub>	26,90 Euro 49,00 Euro
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b> Gurkensalat mit Creme Fraîche / Bratkartoffeln <sub>a, c, g</sub>	20,50 Euro

## *Vom Lavasteingrill oder vom „Heißen Stein“*

<b>Rib Eye Steak</b> ca. 250 g südamerikanisch mit typischem Fettauge vom Lavasteingrill Bratkartoffeln / Champignon-Zwiebel-Gemüse / Kräuterbutter <sub>g</sub>	22,50 Euro
<b>Rinderfilet</b> ca. 220 g südamerikanisch vom „Heißen Stein“ Grüner Spargel / Kartoffel-Knusperpüree / Pesto / Jus <sub>g</sub>	35,50 Euro

## *Dessert*

<b>Hausgemachtes Schokoladenmalheur frisch aus dem Ofen</b> Vanillesauce / Rhabarbersorbet <sub>a, c, g</sub>	9,00 Euro
<b>Quarkschaum</b> <sub>a, c, g</sub> Erdbeeren / Erdbeersauce / Mandelhippe	7,50 Euro
<b>Dessert-Variation</b> <sub>a, c, g</sub>	12,90 Euro



## Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel	4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt	6	geschwärzt
7	mit Phosphat	8	mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9	koffeinhaltig	10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel	13	gewachst

### Deklarationspflichtige Allergene

a	Glutenhaltiges Getreide	b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	f	Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	h	Schalenfrüchte
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	l	Schwefeldioxid und Sulphite
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse