



Bei der Herstellung und Zubereitung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Allergene enthalten sein, eine Kontamination mit anderen Allergenen, die im Produktionsablauf der Küche/Restaurant verwendet werden, ist nicht zu vermeiden.

Vitello Tonnato • Causa Limeña (kaltes Kartoffelmousse) • frittierte Kapern  
*Laktose, Senf, Zwiebel*

Hausgeräucherter Fuldaer Stör • Causa Limeña (kaltes Kartoffelmousse) •  
Avocado-Petersilien-Creme • Tomaten-Konfit

Gratinierter Piemonteser Ziegenweichkäse mit Thymianhonig •  
Rote-Bete-Mandel-Couscous • Rote Bete Relish •  
kandierte Kürbiskerne • Birnenspalten  
*Laktose, Weizen*

Rote Bete Carpaccio • Kapern-Senf-Dressing • Causa Limeña (kaltes  
Kartoffelmousse) • Granatapfel • Meerrettich • Orangenfilets • Pistazien •  
Sriracha-Majo  
*Senf, Knoblauch*

Feldsalat • Himbeer-Dressing • Granatapfel • Orangenfilets • Rotweibirne •  
Berberitzen • Nomadenkäse  
*Laktose, Sellerie*

1/2 Dutzend Weinbergschnecken • mit Café-de-Paris-Butter überbacken  
*Laktose, Knoblauch*

Champignonköpfe • Hackfleischsoße und Käse überbacken  
*Laktose*

Marseiller Fischsuppe • feine Gemüsewürfel • geröstetes Ciabatta  
*Weizen, Knoblauch, Sellerie*

# Hauptgerichte

Feldsalat • Feigen-Dressing • Gewürz-Birne • Granatapfelkerne • Berberitzen •  
Hummus • Borettane-Zwiebelmarmelade • Berglinsensalat • Muki-Edamame •  
Gemüse-Kichererbsen-Leinsamen-Bratling  
*Weizen, Hülsenfrüchte, Sellerie, Knoblauch*

Fermentierter Kohlrabi im Tempurateig gebacken • Süßkartoffel-Creme • gebratener  
Räuchertempeh • Rote-Bete-Mandel-Couscous • Muki-Edamame •  
rote Tikka-Marsala-Soße • Spicy-Cashews  
*Sellerie, Knoblauch, Weizen, Sojabohnen*

Vegane Bowl • Kimchi • Hummus • Berglinsensalat • Rote Bete Relish • Avocado-  
Petersiliencreme • Muki-Edamame-Plätzchen • Gewürz-Birnenspalten • Oliven-  
Tapenade • Rote Bete Couscous • Causa Limeña (kaltes Kartoffelmousse)  
*Sellerie, Weizen*

Gebackenes Risotto im Tempura-Teig • Gemüse-Kichererbsen-Curry •  
gebratener mariniertes Tofu • Pastinaken-Creme  
*Sellerie, Weizen*

Feigenravioli • Marillen-Butter • Ur-Möhren • Baby-Spinat • Rote Bete Relish •  
kandierte Kürbiskerne • Nomadenkäse • Pesto von der Schwarzen Walnuss  
*Laktose, Sellerie, Ei, Walnuss, Weizen*

Pflücksalat • Feigen-Dressing • Granatapfelkerne • Berberitzen •  
Hummus • Borettane-Zwiebelmarmelade • Berglinsensalat • gebratene Perlhuhnbrust  
*Sellerie*

Spicy Meatballs • Butter-Spaghettini •  
mit Butterkäse und Parmesan überbacken  
*Laktose, Zwiebeln, Weizen, Ei*

Panierte Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
• Kochkäse • Bratkartoffel • Pflücksalat  
*Weizen, Zwiebel, Sellerie, Laktose, Ei*

Tafelspitz • Meerrettichsoße • Essigzwetschgen •  
Kartoffel-Möhren-Schnippelbohnen  
*Zwiebel, Sellerie, Laktosei*

Rinderroulade • Sauerkrautnocken • Pflücksalat  
*Weizen, Senf, Ei, Lactose*

Gebratene Seesaiblingsfilets • Safransoße •  
Kartoffel-Soufflé im Baumkuchenmantel • Pflücksalat  
*Sellerie, Weizen, Laktose, Ei*

Rinderrücken • Borettane-Zwiebel-Jus •  
Rösti • Pflücksalat  
*Sellerie, Laktose*

# Dessert

Dark-Koutek-Schokoladen-Kuppel • Passionsfruchtsorbet • Biskuit-Schokoladen-Crunch - am Tisch mit warmer Tonkabohnen-Karamellsoße übergossen

*Laktose, Weizen, Ei*

Crème Brûlée • Blutorangensorbet

*Laktose, Ei*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen • Bourbon-Vanilleeiskrem

*Laktose, Weizen, Ei*