



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

Pflücksalat • 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

Vegane Ravioli • Ratatouille-Gemüse • Butternut-Kürbis •
Buchweizen-Crunch • Shii-Take-Pilze
Weizen, Hülsenfrüchte, Sellerie

Pflücksalat • Feigen-Dressing • Granatapfelkerne • Berberitzen •
Rote Bete Couscous • Causa Limeña (kaltes Kartoffelmousse) mit Tomatenkonfit •
gebratene Wassermelone • gratinierter Ziegenweichkäse
Weizen, Hülsenfrüchte, Sellerie, Laktose

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 • Rote
Bete Couscous • Causa Limeña (kaltes Kartoffelmousse) • Melone
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

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

Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

• Rösti • Pflücksalat

Weizen, Sellerie, Laktose, Ei

Backribs vom Duroc-Schwein

• Fruit-Cinnamon-Style • Baked Beans • Rösti

Sellerie, Hülsenfrüchte

Gebratene Seesaiblingsfilets • Ratatouille-Gemüse
Kartoffel-Soufflé im Baumkuchenmantel • Pflücksalat

Sellerie, Weizen, Laktose, Ei

Rinderrücken • Borettane-Zwiebel-Jus • Macairekartoffeln

Rösti • Pflücksalat

Sellerie, Ei, Laktose

Dessert

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

Laktose, Weizen, Ei

Creme Brûlée • Blutorangensorbet

Laktose, Ei

Kokos-Panna-Cotta • Dulce-de-Leche-Nuss-Granola • Erdbeeren

Weizen, Nüsse