

Speisekarte

Weihnachtliche Menüempfehlung

Menü I

Salat von Beluga-Linsen auf geräuchertem Mozzarella
und Avocadotatar ^{A7, A8, A9}

Euro

10,90

Salad of Beluga lentils with smoked Mozzarella and avocado tatar

Medaillons vom Rinderfilet auf Rotweinglace
mit gebratenen Schalotten, Estragon und Risotto ^{A8}

21,60

Medaillons of beef fillet with red wine glaze, roasted shallots,

tarragon and potato-mushroom-turret

Mohn-Crème Brûlée mit Sauerkirschen ^{A3, A7, A8}

7,20

Poppy-Crème Brûlée with sour cherries

34,00 Euro pro Person

Menü II

Riesengarnelen auf Fenchel-Anis-Dip
mit gebackenem Rucola und Tomatensugo ^{A2}

12,10

King prawns with fennel-anise dip, baked rocket and tomato sugo

Geschmorter Kalbstafelspitz
mit Kastanien-Rosinensauce auf Apfel-Kartoffelpüree ^{A7, A8}

17,10

Prime boiled veal with chestnut-raisin sauce and apple-potato-puree

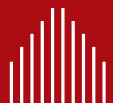
Im Mohn-Zimtmantel gebackenes Eis
auf Zwergorangensauce ^{A1, A3}

7,20

Baked ice-cream with poppy-cinnamon-crust and orange sauce

34,00 Euro pro Person

Gemäß Verordnung der EU sind wir verpflichtet, die in Lebensmitteln enthaltenen Allergene zu kennzeichnen: A1. Glutenhaltiges Getreide; A2. Krebstiere; A3. Eier; A4. Fische; A5. Erdnüsse; A6. Sojabohnen; A7. Milch; A8. Schalenfrüchte (Nüsse); A9. Sellerie; A10. Senf; A11. Sesamsamen; A12. Schwefeldioxid und Sulphite; A13. Lupinen; A14. Weichtiere



Altes Rathaus

Speisekarte

Menü III

Kastanien-Steinpilzsuppe mit Kräutern ^{A1, A5, A7, A8}

Euro

4,90

Chestnut-porcini-soup with herbs

Marinierter Adventslachs auf Korianderschaum
mit Tobiko-Kaviar und Parmesan-Cracker ^{A2, A4, A5, A6, A7, A8}

11,90

Marinated Advent salmon with coriander mousse, Tobiko-caviar and Parmesan cracker

Filet vom Butterfisch auf Safran-Mohnsauce
mit Lauchpesto und Sepiaspaghettini ^{A2, A4, A5, A7, A8}

18,70

Fillet of butterfish with saffron-poppy-sauce, leek pesto and sepia spaghetti

Geeiste Lasagne von Baileys und Spekulatius
mit Rohrzucker geflammt ^{A1}

7,20

Frappé Lasagne from Baileys and spiced biscuit flamed with cane sugar

38,00 Euro pro Person

VEGETARISCHER HAUPTGANG

Pilzravioli in Salbeibutter gebraten
mit Wildkräutersalat und geriebenem Pecorino ^{A1, A7, A8}

14,80

Mushroom ravioli roasted in sage butter with wild herbs salad and grated Pecorino

Gemäß Verordnung der EU sind wir verpflichtet, die in Lebensmitteln enthaltenen Allergene zu kennzeichnen: A1. Glutenhaltiges Getreide; A2. Krebstiere; A3. Eier; A4. Fische; A5. Erdnüsse; A6. Sojabohnen; A7. Milch; A8. Schalenfrüchte (Nüsse); A9. Sellerie; A10. Senf; A11. Sesamsamen; A12. Schwefeldioxid und Sulphite; A13. Lupinen; A14. Weichtiere



Altes Rathaus

Speisekarte

Die Hauptgänge aller Menüs können gegen folgende Gerichte ausgetauscht werden:

Euro

The main courses of all menus can be replaced against the following dishes:

*Oma Helenes Gänsebraten
mit Rotkohl und Kartoffelklößen*^{A8, A12}

21,60

Granny Helene's roast goose with red cabbage and potato dumplings

oder

*Entenbraten (Brust und Keule) auf Rahmspitzkohl
mit Rotweinschalotten und Serviettenknödeln*^{A1, A3, A7, A8, A9}

18,70

Roast duck (breast and haunch) with creamed cabbage, red wine shallots and dumplings

Gemäß Verordnung der EU sind wir verpflichtet, die in Lebensmitteln enthaltenen Allergene zu kennzeichnen: A1. Glutenhaltiges Getreide; A2. Krebstiere; A3. Eier; A4. Fische; A5. Erdnüsse; A6. Sojabohnen; A7. Milch; A8. Schalenfrüchte (Nüsse); A9. Sellerie; A10. Senf; A11. Sesamsamen; A12. Schwefeldioxid und Sulphite; A13. Lupinen; A14. Weichtiere



Altes Rathaus