

# Unsere Klassiker

## Vorspeisen

*Carpaccio vom Rinderfilet an Salatbouquet mit gehobeltem Parmesan  
und gerösteten Pinienkernen <sup>G</sup>*

13,00 €

## Suppe

*Klare Tomaten-Zitronengrassuppe  
mit gebratener Garnele <sup>B</sup>*

7,50 €

## Salate und Sandwiches

*Clubsandwich mit Pommes frites <sup>A M C</sup>*

13,50 €

*Ceasar Salad*

*mit gegrillter Hähnchenbrust und gehobeltem Parmesan <sup>C M G</sup>*

13,50 €

## Ofenfrische Flammkuchen

*„Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln <sup>A G</sup>*

7,50 €

## Vom Grill und aus der Pfanne

*Wiener Schnitzel*

*mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln oder Pommes frites und Salat <sup>A C M</sup>*

18,00 €

*Lachsfiletsteak an Zitronengrassauce  
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>A G D</sup>*

19,00 €

*Rinderfilet*

*mit Sauce Bearnaise, Zuckerschoten  
und Ofenkartoffel mit Sauerrahm <sup>G M C</sup>*

29,50 €

## Dessert

*Moelleux au chocolat ( warmes Schokoladentörtchen )  
mit hausgemachtem Vanilleeis <sup>A G C</sup> ( Zubereitungszeit ca. 15 min. )*

9,00 €

## *Vorspeisen*

*Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce  
an Salatbouquet <sup>M G D</sup>*

12,50 €

## *Suppe*

*Erbsencremesuppe mit gebratenen Hähnchenstreifen <sup>A G</sup>*

6,50 €

## *Vom Grill und aus der Pfanne*

*Spaghetti an pikanter Tomatensauce  
und gegrillten Garnelen <sup>A B</sup>*

16,50 €

*Maishähnchenbrust an Beerensauce  
mit Gemüseragout und Tagliatelle <sup>A C</sup>*

16,50 €

*Rumpsteak vom Weideochsen  
an Spätburgunderjus oder geschmorten Zwiebeln  
mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln <sup>A G</sup>*

19,50 €

*Lammrücken an Thymianjus  
mit mediterranem Grillgemüse und gebratenen Drillingen <sup>A G</sup>*

28,00 €

*Kalbsrückensteak an Sauce Hollandaise  
mit gebratenen Bananen und frisch geriebenem Meerrettich  
an Paprika-Zucchini Gemüse und hausgemachten Süßkartoffelpommes <sup>A G C</sup>*

31,00 €

*Entrecôte vom Irischen Ochsen an Portwein-Senfsauce  
mit breiten Bohnen und hausgemachten Pommes frites <sup>A M G</sup>*

36,00 €

## ***Salate und Burger***

*Romanasalat mit überbackenem Ziegenkäse , Parmaschinken und Kirschtomaten*<sup>M G</sup>  
12,50 €

*Salatteller an Preiselbeervinaigrette mit frischer Avocado,  
karamellisiertem Ziegenkäse und Riesengarnelen*<sup>A M G</sup>  
15,50 €

*Burger „Europa“  
mit 180g gegrilltem Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Gurken dazu Pommes frites*<sup>A C</sup>  
12,50 €

## ***Vegetarisch***

*Steinpilzravioli an Salbeibutter  
mit geschmolzenen Kirschtomaten*<sup>A C G</sup>  
14,00 €

## ***Käseteller***

*6 verschiedene Käsesorten mit Trauben,  
Honig-Walnüsse und Feigensenf*<sup>M G</sup>  
12,50 €

## ***Dessert***

*Hausgemachtes Sorbet oder Eis, zwei Kugeln nach Tagesangebot*<sup>G C</sup>  
5,50 €

*Nougatparfait  
mit frischen Früchten*<sup>G C</sup>  
7,50 €

# Allergenesteckbrief - Die 14 Hauptallergene

	Allergene	Herkunft / enthalten in	Produkte und Zutaten (Beispiele)
	<b>Glutenhaltiges Getreide (A)</b>	Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamut	Mehl, Stärke, Graupen, Couscous, Bulgur, Gries, Kleie, Schrot; Paniermehl, Semmelbrösel, Brot
	<b>Krebstiere (B)</b>	Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren	Hummerbutter, Würzpasten, Surimi, Feinkostsalate, Sashimi, Paella, Suppen, Soßen
	<b>Ei (C)</b>	Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus	Vollei, Eigelb, Eiweiß, Eipulver, Trockenei
	<b>Fisch (D)</b>	Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse	Fischsoße, Fischgelatine, Kaviar, Fischpaste, Worcestersauce, Würzpasten, Fonds, Suppen,
	<b>Erdnuss (E)</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnüsse geröstet, Gebäck, Kuchen, vegetarische Aufstriche, Schokolade
	<b>Soja (F)</b>	Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sojamilch, Sojasoße, Sojapaste, Tofu, Sojaöl, Sojamehl, vegane Drinks, Feinkostsalate, Kaugummi
	<b>Milch oder Laktose (G)</b>	Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse	Butter, Buttermilch, Schafskäse, Käse, Magermilch, Joghurt, Quark, Sahne, Milchzucker, Molke, Milcheiweiß, Mayonnaise
	<b>Schalenfrüchte (H)</b>	Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse etc. und darauf gewonnene Erzeugnisse.	Gemahlene, gehobelte, etc Nüsse; Nussöle, Nusspasten, Marzipan, Nougat
	<b>Sellerie (L)</b>	Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse	Selleriesamen, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Sellerieblatt; Suppengrün, Mirepoix
	<b>Senf (M)</b>	Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen	Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Dressing, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Suppen, Soßen
	<b>Sesam (N)</b>	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz	Humus, Falafel, Müsli, vegetarische Gerichte, Marinaden, Salate, Knäckebrot
	<b>Lupinen (P)</b>	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat	Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze
	<b>Sulfite (O)</b>	Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark	Trockenobst mit Schwefel behandelt, getrocknete(s) Pilze und Gemüse, Wein, Bier, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate
	<b>Weichtiere (R)</b>	Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares	Austernsoße, Würzpasten, Suppen, Soßen, Marianaden