Unser Weihnachtsangebot

Süppchen vom Rotkraut
mit Kräuteröl

Gebratenes Heilbuttfilet*,
glasiertem Lauch und Möhren,
Kloßnocken, Rote-Bete Sauce

Geschmorte Gänsebrust,
glasiertem Lauch und Möhren,
Kloßnocken, Glühweinsauce

Bratapfelmousse mit Gewürzorangen,
Minze,
angerichtet im Glas

*auch Fischfilet kann Gräten enthalten
**Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der Hauptkarte

Vorwort

Die Preise finden Sie auf der Speisekarte vor Ort.
Tages oder Wochenangebote werden frühzeitig über Sozial-Media bekannt gegeben.

Vorspeisen

Bunt gemischter Salatteller (11,15,17,18,19)
Fetakäse, gerösteten Kernen, Waldbeeren-Dressing

Würzfleisch mit Käse überbacken (11,14,17,20)
Baguette

Fischsuppe nach "Art des Hauses" (11,12,14,17,20)
mit Räucherfischanteil, Baguette, Kräuterdip

Hauptgänge - Fisch

Knackiger Salat mit gebratenem Fischfilet (14,18)
Waldbeeren-Dressing

Matjesfilets "Nordischer Art" (2,4,9,13,14,17,20,22)
Hausfrauensauce, Bratkartoffeln

Räucherfischplatte "Arielle" (3,11,14,17,18,20,22)
für 1 Person, aus der hauseigenen Räucherei, Bratkartoffeln, Honig-Senf-Dip, Merrettich, Kräuterdip

Rotbarschfilet, gebraten (3,14,17)
Fenchel und Möhren in Mangosauce, Bratkartoffeln, Kräuterbutter

Zanderfilet*, gebraten (3,14,17,20)
Fenchel und Möhren in Mangosauce, Polenta-Taler

Forelle "Müllerin" (11,14,17,18)
Feldsalat, Petersilienkartoffeln, Müllerin Butter

Aal "Grün" (14,17,18,20)
Feldsalat, Petersilienkartoffeln, Dillsauce

Aal gebraten (14,17,18,20)
Feldsalat, Petersilienkartoffeln, Dillsauce

Gerichte für 2 und mehr

Räucherfischplatte "Arielle" (3,11,14,17,18,20,22)
aus der hauseigenen Räucherei, Bratkartoffeln, Honig-Senf-Dip, Merrettich, Kräuterdip

Genuss zu Zweit (3,8,11,12,14,17,18,20,22)
verschiedene gebratene Fischfilets, Garnelen,
Fenchel und Möhren in Mangosauce, Knoblauchbaguette,
Kräuterdip, Honig-Senf-Dip

Größere Fische
Je nach Angebot und Saison servieren wir Ihnen Fische im Ganzen, gebraten oder gedünstet an. Aufgrund der Verfügbarkeit bitten wir Sie vorher bei uns anzurufen. Die Zubereitung nimmt etwas mehr Zeit in Anspruch.

Inhaltsstoffe :

Speisen

(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel
(4) mit Geschmacksverstärker
(5) geschefelt
(6) geschwärzt
(7) gewachst
(8) mit Phosphat
(9) mit Süßungsmittel
(10) Der Fisch kann Stoffe enthalten, die nach dem Verzehr zur Verdauungsstörungen führen können.

Getränke

(A) chininhaltig
(B) koffeinhaltig
(C) mit Farbstoff
(D) mit Süßungsmittel
(E) Sulfit
(F) mit Konservierungsstoff
(G) mit Antioxidationsmittel
(H) abführende Wirkung

Kennzeichnungspflichtige Allergene laut LMIV :

(11) glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel (kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Produkte
(12) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
(13) Eier und Eierzeugnisse
(14) Fisch und Fischerzeugnisse
(15) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
(16) Soja und Sojaerzeugnisse
(17) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
(18) Senf und Senferzeugnisse
(19) Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia, Queenslandnüsse)
(20) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
(21) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
(22) Schwefeldioxid und Sulftie in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg der 10mg/l, als SO2 angegeben.
(23) Lupine (auch Wolfsbohne, Erbsen, Kichererbsen, Bohnen) und Lupineerzeugnisse
(24) Weichtiere (Mollusken), wie z. B. Schnecken, Muscheln, Austern und daraus hergestellte Erzeugnisse

Da in unserem Hause bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss-, und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Vorwort

Die Preise finden Sie auf der Speisekarte vor Ort.
Tages oder Wochenangebote werden frühzeitig über Sozial-Media bekannt gegeben.

Hauptgänge - Fleisch

Schweineschnitzel "Wiener Art (11,13,17,18)
Bratkartoffeln, Feldsalat, Kräuterbutter

Steak au Four (11,13,14,16,17,18,20,22)
Schweinesteak mit hausgemachtem Würzfleisch
und mit Käse überbacken, Pommes, Ketchup, Mayonnaise

Hauptgänge - Vegetarisch

Blumenkohlschnitzel (3,11,13,17,20)
Fenchel und Möhren in Mangosauce, Polenta-Taler

Panierter Fetakäse (11,13,17,18)
Knoblauchbaguette, Feldsalat, Kräuterdip

Kindergerichte

Hausgemachte Fischstäbchen (11,13,17,20)
Erbsen und Möhrchen in Rahm, Kartoffelpüree

Hähnchennuggets (2,11,13,17,18,20)
Erbsen und Möhrchen in Rahm, Pommes

Desserts

Panna Cotta (17)
mit Fruchtsauce

Inhaltsstoffe :

Speisen

(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel
(4) mit Geschmacksverstärker
(5) geschefelt
(6) geschwärzt
(7) gewachst
(8) mit Phosphat
(9) mit Süßungsmittel
(10) Der Fisch kann Stoffe enthalten, die nach dem Verzehr zur Verdauungsstörungen führen können.

Getränke

(A) chininhaltig
(B) koffeinhaltig
(C) mit Farbstoff
(D) mit Süßungsmittel
(E) Sulfit
(F) mit Konservierungsstoff
(G) mit Antioxidationsmittel
(H) abführende Wirkung

Kennzeichnungspflichtige Allergene laut LMIV :

(11) glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel (kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Produkte
(12) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
(13) Eier und Eierzeugnisse
(14) Fisch und Fischerzeugnisse
(15) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
(16) Soja und Sojaerzeugnisse
(17) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
(18) Senf und Senferzeugnisse
(19) Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia, Queenslandnüsse)
(20) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
(21) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
(22) Schwefeldioxid und Sulftie in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg der 10mg/l, als SO2 angegeben.
(23) Lupine (auch Wolfsbohne, Erbsen, Kichererbsen, Bohnen) und Lupineerzeugnisse
(24) Weichtiere (Mollusken), wie z. B. Schnecken, Muscheln, Austern und daraus hergestellte Erzeugnisse

Da in unserem Hause bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss-, und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.