



## Abendkarte

### Vorspeisen und Salate

Pastinaken-Cremesuppe mit Noten von Zitrone und Cayenne G.....	5,70 €
Gefüllte Cous Cous-Tomaten mit Schafskäse und Hummus an einem kleinen Salat A, G, M.....	9,70 €
Beilagensalat M.....	5,20 €
Wasabi-Ingwer-Garnelen an Zitrus-Krautsalat mit Koriander F.....	12,50 €
Zitronenhähnchen auf lauwarmem Mangoldsalat mit roter Bete, Birnen und karamellisierten Walnüssen M.....	12,90 €
Gegrilltes Roastbeef (ca. 130 g) auf winterlichen Blattsalaten, dazu Gewürzbrot A1, M.....	13,90 €

### Vegetarisch

Gebratene Semmelknödel auf Pilzragout mit Spitzkohl- Gemüse A1, G.....	11,70 €
Ricotta-Spinat-Cannelloni in Tomaten-Salbei-Sauce mit Knoblauch A1, G.....	12,30 €
Veganes Winter-Ratatouille mit Auberginen, Möhren und Tomaten mit Cous Cous A1.....	12,50 €
Süßkartoffel-Zucchini-Plätzchen mit Curry-Ingwer-Dip an winterlichem Salatbouquet A1, C, G.....	12,80 €

Weitere Gerichte siehe Rückseite

Allergene siehe Innenseite



## Abendkarte

### Pasta

Linguine mit Chorizo und Grünkohl auf Tomatenspiegel A1.....	11,80 €
--	---------

### Fleisch und Fisch

Tandoori-Hähnchen auf Okraschoten-Curry-Sauce mit Reis G.....	14,50 €
Französische Maispoularde mit einer Macadamia-Dijon- Topping auf Spinat-Kartoffelpüree und Jus C, G, H.....	16,90 €
Wasabi-Ingwer-Garnelen an knackigem Gemüse und Glasnudeln in Sojasauce A1, B, C, F.....	17,50 €
Rotwein-Hirschragout an Birnenrotkohl und Spätzle A1, C.....	18,30 €
Großes Roastbeef (ca. 250 g) auf Winter-Ratatouille und Rosmarin-Kartoffeln.....	19,80 €

### Bierbegleitende Speisen

Currywurst mit Brot A1, L, M.....	3,50 €
Flammkuchen mit Lauch und Speck A1, G.....	6,90 €
Oliven mit Brot A1.....	4,50 €
Brot mit Dip A1, G.....	3,50 €
Frikadelle mit Senf und Brot A1, C, M.....	3,50 €

Weitere Gerichte siehe Rückseite

Allergene siehe Innenseite

## Allergenkennzeichnung

A = Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

A1: Weizen, A2: Dinkel, A3: Kamut, A4: Triticale, A5: Grünkern, A6: Roggen, A7: Gerste, A8: Hafer

B = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

G = Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse

H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O = Schwefeldioxid und Sulfite P = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse