

MONTHLY SPECIALS

31. Mai - 9. Juni 2019

Zucchini Carpaccio € 6,00

frische Erdbeeren, Rucola, Grana, gerösteter Sesam,
Erdbeerdressing

Hausgemachter Lardo € 7,50

Steinpilz Fleur de sel, Rosmarin, Aceto Balsamico vom Pecoraro,
Kirschparadeiser, getoastete Ciabatta

* * *

Erbsen-Minze Suppe € 4,00

* * *

Gnocchi mit Salbei Pesto € 9,50

bunter Blattsalat

Riesling-Kalbsrahmbeuschel € 11,50

Gemüse-Julienne, Serviettenknödel

Chicken Tikka Masala € 12,50

Joghurt-marinierte zarte Hühnerstücke in würziger Paradeissauce,
Basmatireis mit Sesam, frischer Koriander

* * *

Lavendel Panna Cotta € 4,50

eingelegte Herzkirschen, Lavendelzucker

Wir wünschen einen genüsslichen Abend und guten Appetit!

ALLERGENINFORMATION

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch,
E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, G(lf)= laktosefreies
Milchprodukt enthalten, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie,
M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Die ausgewiesenen Allergene beziehen sich jeweils auf das gesamte
Gericht mit Beilagen. Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Zucchini Carpaccio: G, M, N, O

Hausgemachter Lardo: A, O

Erbsen-Mine Suppe: G(lf)

Gnocchi Salbeipesto: A, G, O

Riesling-Kalbsrahmbeuschel: A, C, G(lf), L, O

Chicken Tikka Masala: N

Lavendel Panna Cotta: G(lf)