

Spezial Speisekarte

Special menu

Scharfe, rote Linsensuppe mit Grissini

sharp, red lentil soup with Grissini

3,90 €

ACGLO

Schakschuka mit Blattspinat, Feta und frischem Pitabrot

Schakschuka with spinach and feta with fresh pita bread

9,80 €

ACGO

Salat Moritz - gebratene Garnelen an saisonalem Salat & Gemüse

Fried prawns with seasonal vegetables and salad

12,10 €

BGLMO

Gebratene Lammkrone mit Kürbis-Kräuterhaube an weißem Bohnenragout & Knoblauchbaguette

Roasted lamb racks with pumpkin, white bean ragout and garlic baguette

17,50 €

ACGLMO

Hühnerroulade gefüllt mit Datteln, dazu Kokos-Gemüse Cous Cous an Kräutersauce

Chicken roulade stuffed with dates, plus coconut vegetables cous cous

12,30 €

AGLO

Gebratenes Rinderfilet mit Peperonata, Pastinaken-Erdäpfelpüree & Balsamico-Jus

Roast beef fillet with peperonata, parsnip purée and balsamic jus

21,60 €

AGLMO

Schokoladekuchen mit Honig, dazu Minzparfait fein garniert mit Orangenfilets und Schlagobers

Chocolate cake with honey and a mint parfait with caramelised orange and tortoisés

6,30 €

ACGHO

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = Glutenhaltiges Getreide & daraus gewonnene Erzeugnisse
B = Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse
C = Eier von Geflügel & daraus gewonnene Erzeugnisse
D = Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse
E = Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse
F = Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse
G = Milch von Säugetieren und Milchzeugnisse (inkl. Laktose)

H = Schalenfrüchte & daraus gewonnene Erzeugnisse
L = Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse
M = Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse
N = Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse
O = Schwefeldioxid und Sulfite
P = Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse
R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische & daraus gewonnene Erzeugnisse