



## ABENDMENÜ KLASSISCH

- 711 Tabouleh | Ziegenfrischkäse | Apfel 🍷 🌿 10,50 €
- 712 Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Suppenfleisch 🍷 🍷 🌿 10,50 €
- 713 Albschwein | Kurkumacreme | Confierte Kartoffeln 🍷 🌿 25,00
- 714 Black Aberdeen Angus Rind | Demi-Glace | Chicorée | Pfeffernudeln 🍷 🍷 🌿 29,50 €
- 715 Ofenschlupfer | Birne | Vanille | Chili 🍷 🍷 🌿 10,50 €

Die Abendmenüs können wahlweise als 5-, 4- oder 3-Gänge-Menü und auch einzeln à la carte bestellt werden!

5-Gänge Menü 75 € | 4-Gänge Menü 64 € | 3-Gänge Menü 55 €

## ABENDMENÜ VEGETARISCH

- 711 Tabouleh | Ziegenfrischkäse | Apfel 🍷 🌿 10,50 €
- 722 Kresse-Cremesuppe | Kichererbsen | Süßlupinen-Spieß 🍷 🍷 🌿 10,50 €
- 723 Oberkulmer Dinkel | Schwarzwurzel | Erbsen 🍷 🌿 22,00 €
- 724 Ablinsensteak | Beerencreme | Ofengemüse 🍷 🍷 🍷 24,00 €
- 715 Ofenschlupfer | Birne | Vanille | Chili 🍷 🍷 🌿 10,50 €

Die Abendmenüs können wahlweise als 5-, 4- oder 3-Gänge-Menü und auch einzeln à la carte bestellt werden!

5-Gänge Menü 68 € | 4-Gänge Menü 58 € | 3-Gänge Menü 48 €

Sie leiden an Nahrungsunverträglichkeiten oder haben Sonderwünsche? Sprechen Sie mit unserem Service-Personal.

Bitte beachten Sie ggf. unsere Allergenkennzeichnung!

Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau (wenn nicht anders gekennzeichnet)  
und werden in bester Frische von Hand mit Liebe zubereitet.

Alle Preisangaben in Euro. Änderungen vorbehalten.

## HINWEISE ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN












### Anmerkung zur Allergenkennzeichnung

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Die 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten müssen immer angegeben werden. Zur Kennzeichnung der betreffenden Zutaten verwenden wir die nachfolgend erläuterten Symbole, ggf. ergänzt durch Ziffern, soweit sich namentlich zu nennende Zusatzbezeichnungen nicht aus der Menü- oder Getränkebeschreibung ergeben.

Es handelt sich um folgende Stoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, die in Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet sind:

### Die 14 häufigsten Nahrungsmittelallergene im Überblick

-  Glutenhaltiges Getreide (Weizen <sup>1</sup>, Roggen <sup>2</sup>, Gerste <sup>3</sup>, Hafer <sup>4</sup>, Dinkel <sup>5</sup>, Kamut <sup>6</sup>, Hybridstämme <sup>7</sup>)
  -  Krebstiere
  -  Eier
  -  Fisch
  -  Erdnüsse
  -  Soja
  -  Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
-  Schalenfrüchte (Mandel <sup>1</sup>, Haselnuss <sup>2</sup>, Walnuss <sup>3</sup>, Cashew <sup>4</sup>, Pecannuss <sup>5</sup>, Paranuss <sup>6</sup>, Pistazie <sup>7</sup>, Macadamianuss <sup>8</sup> und Queenslandnuss <sup>9</sup>)
  -  Sellerie
  -  Senf
  -  Sesamsamen
- <sup>S<sub>02</sub></sup> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
  -  Lupinen
  -  Weichtiere

### Zusatzstoffe

In unserer Bio Küche werden keine deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe oder Konservierungstoffe verwendet!