























Die Top 12 auf einem Platt...

Unsere Herbstkarte

711	Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch (vegan)		6.80
717	Mariniertes Gemüse auf Zitronen-Rosmarin-Vinaigrette		9.80
714	Carpaccio von Roter Beete mit Ziegenfrischkäse und karamellisierten Walnüssen		16.50
752	Salatvariation mit marinierten Alblinsen, Schafskäse, Apfelbalsamicovinaigrette, Brotkorb	 	18.50
754	Salatplatte mit gebratenem Rindfleisch und Orangen-Ingwer-Vinaigrette, Brotkorb		19.80
621	Alblinsenbraten mit Beerencreme und Rosmarinrisotto (vegetarisch)	 	18.50
731	Gemüseplatte – Gebratenes Marktgemüse mit Dinkelküchle, Tomatendip (vegetarisch)	  	18.80
727	Laichinger Kesselgulasch vom Albrind mit Paprika, Wurzelgemüse und Spätzle	  	19.50
722	Laichinger Pfannenschnitzel vom Albschwein mit Kartoffelsalat	  	15.80
724	Zwiebelrostbraten vom Albrind mit Bratkartoffeln und Salat	 	26.80
723	Dreierlei vom Albrind an feiner Portwein-Demi-Glace mit Bratkartoffeln und Marktgemüse	 	29.80
725	Tafelspitz vom Black Aberdeen Angus Rind mit Meerrettichsoße und Bratkartoffeln	 	22.50

Darüberhinaus dürfen Sie wechselnde kulinarische Überraschungen erwarten, die nicht auf der Karte stehen.
Sie leiden an Nahrungsunverträglichkeiten oder haben Sonderwünsche? Sprechen Sie mit unserem Service-Personal!

Alle Preise in Euro | Änderungen vorbehalten | Beachten Sie bitte unser Hinweisblatt zu Allergenen und Zusatzstoffen!
Soweit nicht anders gekennzeichnet, stammen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

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 unsere 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 ¹, Roggen ², Gerste ³, Hafer ⁴, Dinkel ⁵, Kamut ⁶, Hybridstämme ⁷)

 Krebstiere  Eier  Fisch  Erdnüsse  Soja

 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

 Schalenfrüchte (Mandel ¹, Haselnuss ², Walnuss ³, Cashew ⁴, Pecannuss ⁵, Paranuss ⁶, Pistazie ⁷, Macadamianuss ⁸ und Queenslandnuss ⁹)

 Sellerie  Senf  Sesamsamen

 SO₂ Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

 Lupinen  Weichtiere

Zusatzstoffe

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

Alle Preise in Euro | Änderungen vorbehalten | Beachten Sie bitte unser Hinweisblatt zu Allergenen und Zusatzstoffen!
Soweit nicht anders gekennzeichnet, stammen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003