

UNSERE KLASSIKER ZU JEDER ZEIT

Freizeit In Salat - *vegan* - a,e,g,i,j,k,3

Blatt & Rohkostsalat, gebratene Champignons, Croûtons Balsamico-Senf-Dressing	12,00 €
mit eingelegtem Tofu - <i>vegan</i> - a,e,f,g,h,i,j,k	15,00 €
mit gebratener Hähnchenbrust a,e,g,i,j,k	17,00 €
mit gebratenen Black Tiger Garnelen a,e,g,i,j,k	20,00 €
mit Barutokai Wagyu-Spieß a,e,g,i,j,k	22,00 €

Caesar Salad - *vegetarisch* - a,e,g,i,j,k

Römersalat, Parmesan-Dressing, Croûtons mit gebratener Hähnchenbrust g,i	10,50 € 15,50 €
---	--------------------

Ofenkartoffel - *vegetarisch* - a,c,e,g,h,i,j,k

in der Folie gegart, Kräuterquark, Salat mit gebratener Hähnchenbrust g,i	10,00 € 15,00 €
mit gebratenen Black Tiger Garnelen a,e,g,i,j,k	18,00 €
mit Barutokai Wagyu-Spieß a,e,g,i,j,k	20,00 €

Currywurst a,j,1,3

pikante Tomaten-Currysauce, Steak Fries, kleiner Salat	12,50 €
--	---------

Flammkuchen

Klassisch: Schmand, Speck, rote Zwiebeln a,c,g	14,50 €
Kürbis: - <i>vegetarisch</i> - Schmand, Kürbis, Feige, rote Zwiebeln Kürbiskerne a,c,g,h,k,l	15,00 €
Funghi: Schmand, Pilze, Tartufata, getrocknete Tomaten Schnittlauch a,b,c,g	15,00 €

Cheeseburger a,c,g,j,1

Cheddar, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Coleslaw, Steak Fries	15,50 €
---	---------

Crispy Chicken Burger a,c,e,g,h,i,j,k,1

Cheddar, Salat, Tomate, Jalapenos, Coleslaw, Steak Fries	15,50 €
--	---------

ClubSandwich HFI a,c,e,g,h,i,j,k,1

Hähnchenbrust, Speck, Tomate, Gurke, Steak Fries, Salat	17,50 €
---	---------

Wagyu Burger a,c,e,g,h,i,j,k,1

Wagyu Patti, Cheddar, Tomate, Röstzwiebeln, Speck, Salat Coleslaw, Steak Fries	24,50 €
---	---------



DESSERT ZU JEDER ZEIT

Schokoküchlein - *vegetarisch* - a,c,e,g,i,j,k,9
Walnusseis

10,00 €

Apfelstrudel - *vegetarisch* - a,c,e,g,h,i,j,k,9,11
Vanilleeis

11,00 €

UNSERE ORANGERIE AB 18 UHR

VORSPEISEN

Kürbis-Bruschetta - *vegetarisch* - a,g,i,j,k

12,50 €

Tartine mit Bacon a,g,h,i,k,2

Apfel, karamellisierte Walnüsse und Blauschimmel-Käse

14,00 €

Rote Bete-Carpaccio - *vegetarisch* - a,g,i,j,k

mit Quinoa, Ziegenkäse, Himbeerdressing

16,00 €

Carpaccio a,c,g,l,j

vom Weiderind, Parmigiano Reggiano, Kapernäpfel
Rucola, leichte Trüffelmarinade

21,00 €

SUPPEN

Kürbis-Tandoori Suppe - *vegetarisch* - e,g,i,j,k

9,00 €

Bretonische Fischsuppe a,b,d,g,i,j,k,n

Knoblauchbrot

11,50 €

HAUPTGÄNGE	Quer durch den Gemüse Garten - <i>vegetarisch</i> - c,g,h,i,j,k 6 verschiedene Gemüsesorten, dreierlei Saucen, gebratene Pilze Smashed Potatos	23,00 €
	Norwegische Lachswürfel b,d,,e,g,h,i,j,k,2,8 Pesto Rosso, Rucola, Zucchini-Nudeln, Parmesan	25,00 €
	Brust vom Perlhuhn e,g,h,i,j,k,1 Grüne Bohne, mini Maiskolben, Vanille Polenta	27,00 €
	Duroc Schweinerücken a,c,e,g,h,i,j,k,1 Rotwein-Honig-Perlzwiebeln, Brokkoli, Kartoffel-Baumkuchen	29,00 €
	Geschmorte Ochsenbacke g,i,j,k Romanesco, Finger Karotten, Sellerie Püree	31,00 €
	Black Angus Roastbeef Chimichurri, Pimientos de Padrón, Smashed Potatos	35,00 €
DESSERTS	Kürbis Crème brûlée - <i>vegetarisch</i> - c,g Orangensorbet	8,00 €
	Rotwein Birnen - <i>vegetarisch</i> - a,c,e,g,h1 weißes Schokoladenmousse, Haselnuss-Crumble	8,50 €
	Kleine Käseauswahl - <i>vegetarisch</i> - g,8 mit Feigensenf	12,00 €

Allergene Stoffe:

a. Glutenhaltiges Weizenmehl / a.1. Glutenhaltiges Dinkelmehl / b. Krebstiere / c. Eier / d. Fisch / e. Erdnüsse / f. Soja
g. Milch, Laktose / h. Mandeln / h.1. Haselnuss / h.2. Walnuss / h.3. Pecan-Nuss / i. Sellerie / j. Senf / k. Sesam
l. Schwefeldioxid, Sulfite / m. Lupine / n. Weichtiere

Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe / 2. Konservierungsstoffe / 3. Antioxydationsmittel 4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt / 6. geschwärzt / 7. Phosphate / 8. Milcheiweiß / 9. koffeinhaltig / 10. chininhaltig / 11. Süßungsmittel
12. Phenylalaninquelle / 13. gewachst / 14. Thiabendazol