



**3-GÄNGE-MENÜ**  
35,- EUR p. P.  
HERBST 2021

### VORSPEISE

Kohlrabi-Carpaccio an Paprika-Chili-Sugo, Zupfsalat in Apfel-Vinaigrette und Walnuss-Krokant (e, h, p) 

oder

Crème brûlée vom Ziegenfrischkäse mit Honig und Chili an Blattsalaten und Mango Chutney (a, d, h, p) 

### HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrust „Mumbai Style“ im Sesammantel auf karamellisiertem Sommergemüse mit fruchtiger Curry-Sauce und Basmatireis (a, d, e, f, i)

oder

Mit Chili-Honig glasierter Viktoriabarsch auf karamellisiertem Sommergemüse und Süßkartoffelstampf (b, d, e, c, p)

oder

Gefüllte Brickteig-Tasche mit Süßkartoffelstampf und frischem Blattspinat, auf karamellisiertem Sommergemüse an einer fein abgeschmeckten Zwiebelkonfitüre (e, g, i, p) 

### DESSERT

Rosmarin-Kokos Panna cotta auf gepfefferten Erdbeeren (h, p) 

oder

Mandarinensorbet auf kandierter Ananas und Schokoladensoße, mit Beeren bunt garniert (h) 

#### ALLERGENE

a Eier  
b Fisch  
c Krebstiere  
d Milch  
e Sellerie  
f Sesam  
g Schwefeldioxid und Sulfite

h Nüsse  
i glutenhaltiges Getreide  
m Lupine  
n Schalenfrüchte  
o Senf  
p Sojabohnen  
q Weichtiere

#### ZUSATZSTOFFE

1 mit Konservierungsstoff  
2 mit Farbstoff  
3 mit Phosphat  
4 mit Geschmacksverstärker  
5 mit Nitritpökelsalz  
6 mit Antioxidationsmittel  
7 mit Süßungsmittel

9 koffeinhaltig  
10 chininhaltig  
11 geschwefelt  
12 geschwärzt  
13 gewachst

 vegetarisch

 vegan

 pikant