

APERITIF

Secco Rosé

3,50 EURO

Hullerbuscher Sonnengruß alkoholfrei

(Dejavu alkoholfrei, Tonic, Holunder)

Hullerbuscher Sonnengruß

(Dejavu, Prosecco, Soda, Holunder)

7,20 EURO

VORWEG

Tagessuppe (G, I)

6,90 EURO

Kleiner bunter Salatteller der Saison (G, J)

5,90 EURO

VEGAN

Kichererbsentaler mit Oliventapenade (A-Weizen, I, J)

15,80 EURO

Polenta-Walnuss-Küchlein auf veganem Rahmwirsing (G, I)

15,50 EURO

VEGETARISCH

Ricotta-Spinatnocken mit Tomatenmarmelade und Salat (A-Weizen, C, G, I)

16,90 EURO

AUS DEM SEE

Fang des Tages gebraten

mit gemischten Salaten der Saison und Bratkartoffeln (A-Weizen, D, G, J)

22,00 EURO

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmlauch und feinem Rote-Bete-Kartoffelpüree

(A-Weizen, D, G)

23,20 EURO

FLEISCHIGES

Rumpsteak mit Bratkartoffeln, Salatbeilage und Kräuterbutter (G, J)

25,70 EURO

Schnitzel vom Schwein mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln (A-Weizen, C, G)

18,90 EURO

In Rotwein geschmorrt Wildkeule

mit Apfelrotkraut und Kroketten (A-Weizen, C, G, I)

22,50 EURO

Gekochter Rindertafelspitz mit einer Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und

Salat von Roter Bete (G, I)

21,70 EURO

HAUSGEMACHTES SÜßES

Blechkuchen (A-Weizen, C, G)

3,50 EURO

Portion Sahne (G)

0,50 EURO

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne (A, C, G)

5,20 EURO

Schokoladentarte mit Himbeersorbet und Sahne (A, C, G)

7,80 EURO

Schoko-, Amarena, Schweden- oder Nusseisbecher (C, G, H)

7,70 EURO

Kennzeichnung der Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 8 mit Phosphat, 10 mit Süßungsmittel
Allergene Stoffe A Glutenhaltige Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer)
B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Peca-, Para-, Macadamia-, Queenslandnüsse, Pistazien), I
Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfische, Schnecken)