

APERITIF

Hullerbuscher Venturo Spritz

(Rosmarin, Zitrone und Blaue Kamille, Prosecco, Soda)

8,50 EURO

Secco Rosé

3,50 EURO

Hullerbuscher Sonnengruß alkoholfrei

(Dejavu alkoholfrei, Tonic, Holunder)

7,20 EURO

Hullerbuscher Sonnengruß

(Dejavu, Prosecco, Soda, Holunder)

VORWEG

Tagessuppe (G, I)

6,90 EURO

Kleiner bunter Salatteller der Saison (G, J)

6,80 EURO

VEGAN

Bohnenplätzchen mit Erbsen-Minz-Pesto (A-Weizen)

15,80 EURO

VEGETARISCH

Ricotta-Spinat-Maultaschen auf Zucchinicarpaccio (C, G)

16,90 EURO

Tagliatelle mit Spinat, Oliven, Tomaten und Feta (A-Weizen, G)

15,80 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 mit Lila Kartoffeln

(A-Weizen, D, G)

23,20 EURO

FLEISCHIGES

Rosa gebratene Entenbrust

mit grünen Bohnen und Röstzwiebelkartoffelpüree (A-Weizen, G)

22,80 EURO

Hullerbuscher Kochkässchnitzel vom Schwein mit Pommes (A-Weizen, C, G)

20,90 EURO

In Rotwein geschmorrt Wildkeule

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

22,50 EURO

Roastbeef rosa mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salat (C, G)

23,80 EURO

Wildmaultaschen auf Salat mit geschmolzenen Zwiebeln

(A-Weizen, C, I)

23,80 EURO

HAUSGEMACHTES SÜßES

Buttermilch-Schokoparfait (C, G)

7,80 EURO

Veganer Chiapudding mit Beerensoße

5,80 EURO

Schoko- oder Schwedenbecher (C, G)

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)