

M32 MENÜ

VORSPEISEN

Marinierter Thunfisch mit Avocado und Curry-Karfiol	24.00
Knusprige Melanzani mit Schafskäse und Kräuter-Aioli	19.00
Kartoffel-Baumkuchen mit Kaninchenfilet und schwarzen Nüssen	20.00
Winterlicher Romana-Salat mit Linsen-Oliven-Hummus und eingelegtem Gemüse	19.00

SUPPEN

Rindsuppe mit Prosciutto-Strudel	12.00
Winterliche Fischbeuschelsuppe	15.00

PASTA UND ZWISCHENGERICHTE

Getrüffelte Pilz-Agnolotti mit Spinat und Pinienkernen	22.00/26.00
Ricotta-Gnocchi auf mediterranem Gemüseragout	22.00/26.00

HAUPTSPEISEN

Filet vom Schwarzen Seehecht auf Butter-Safran-Karfiol und Pak Choi	39.00
Gegrilltes Zanderfilet auf Rahmlinsen-Grünkohl-Ragout	38.00
Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfeln	30.00
Kotelett vom Milchkalb mit Erdäpfelpüree und Broccoli	32.00
Maishendlbrust auf Gemüse-Maiscouscous	32.00
Beiried vom Black Angus mit Grillgemüse und bunte Wedges	46.00

GEDECK:

Hausgemachtes Dukkah und Olivenöl mit großartigem Erdäpfel Couvert Brot von „Joseph Brot“
pro Person 4.00

*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können.

Alle Preise sind in Euro inkl. Steuern und Abgaben, ohne Trinkgeld.

Unsere Verkaufsmitarbeiterinnen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Produkten und beraten Sie gerne!

Wichtige Informationen zu den Allergenen – Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften-EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011-Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien, oder Unverträglichkeiten auslösen können. Für die detaillierte Karte mit den Allergenen Stoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter.