Gericht / Speise	ıtzstoffe (Numm	Allergene (Buchstaben)	palte	Legende Zusatzstoffe
VORSPEISEN				1 = mit Farbstoff
				2 = mit Konservierungsstoff
Rinderkraftbrühe	6	I,C		3 = mit Antioxidationsmittel
mit Maultaschen		C; A; G		4 = mit Geschmacksverstärker
mit Backerbsen		A		5 = geschwefelt
		C;A;G;I		6 = geschwärzt
				7 = gewachst
Kohlrabie-Cremesuppe		A,G		8 = mit Phosphat
mit scharfer Chorizo	2			9 = mit Süßungsmittel
gebackener Garnele		A		10 = enthält eine Phenylalaninquelle
gebeizte Lachsforelle		J		11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
Meerrettich-Panna Cotta		G		12 = koffeinhaltig
				13 = chininhaltig
				Legende Allergene
Tatar vom Jungbulle		A,J,C		A = Glutenhaltiges Getreide
				B = Krebstiere
				C = Eier
				D = Fisch
				E = Erdnüsse
FLEISCH/FISCH/VEGI				F=Soja
				G = Milch
				H = Schalenfrüchte
				I = Sellerie
				J = Senf
Salat Fischfreund		siehe Salate		K = Sesam
gebratene Lachforelle		D		L = Schwefeldioxid/Sulfite
Kräuterbutter		G		M = Lupinen
				N = Weichtiere
Backen Ochse und Schwein	1	A;I		
mit Röstzwiebeln		A		
Kalbsbacke mit Panko	1	A;I		
Rib Eye Steak				
Kräüterbutter		G,J		
Bratkartoffeln		G		
Kalbs-Steak				
Panko - Panade		A		
Portwein-Sauce		A,I		
Rostbraten				
mit Röstzwiebeln		A		
mit Braten-Sauce	1	A;I		
Cordon Rouge (Fleisch wie Rostbraten)				
mit geräuchertem Schinken	3,2			
mit Emmentaler		G		
mit Schalottensauce	1	A;I		
Rumpsteak				
mit Kräuterbutter		G		
Schnitzel Kalb oder Schwein NATUR				
paniert		A;C;G (Milch evtl. in Brösel)		
Cordon Bleu (Fleisch wie Schw. Schnitzel)				
paniert		A;C;G (Milch evtl. in Brösel)		
mit geräuchertem Schinken	3,2			
mit Emmentaler		G		

Schweinemedaillions				
mit Calvados-Rahmsauce		A;IG		
Lammrücken				
Kräutermantel		A;C		
mit Portweinsauce	1	A;C;I	0	
grüne Bohnen				
Golden Coin vom Rind		A,I		
Lachsforellen-Filet				
Pommery-Senfsauce		G,J		
Maishähnchen				
Pommery-Senfsauce		G,J		
Rote Beete Humus				
Involtini vom Roastbeef	2	A,G		
Clubsandwich mit Rosa Roastbeef		A		
Cocktail-Sauce	1	I,C,D		
Spiegelei	C			
Gebratenen Garnelen		A		
Gemüse-Curry-Sauce		A,L		
Fischstäbchen		A;N;C;D;G		
Pappardelle		A,C		
mit Gemüse-Currysauce		A, I,		
Chili sin Carne		A,H		
Maiswaffel		A,C,G		
gebratenes Gemüse				
Rote Beete Humus				
Käsespätzle		A;C;G		
mit Röstzwiebeln		A		
		A		
Maultaschen	2	A;C;G;I		
Leberkäse verwendet für Wurstsalat	1,2,3,4,	A, G,		
und gebratenen Leberkäse				
Dressig Wurstsalat	2,9	C,J		
BEILAGEN				
Pommes				
Spätzle		A		
Bratkartoffeln				
Kartoffelgratin		G		
gebratene Kartoffeln				
Fregola Pfifferlings Risotto		A, G		
Kartoffel-Steckrüben-Püree		G		
gebratenes Gemüse				
Pappardelle		A,C		
Tomaten-Polenta	2	G		
SALATE				
Kartoffelsalat	2	j		
Nudelsalat	2,3,8,9	C;G		
Karottensalat				

Tomatensalat				
Rettichsalat		G		
Kohlrabiesalat				
Bohnensalat				
Rote Beetesalat				
Gurkensalat				
Krautsalat				
Dressing	2,9	I		
Walnuss-Schokoladen-Mousse		E,G,C		
Birnen-Sorbet				
Mango Creme Brullee		G,C		
Eierlikör Pfirsich Parfait		Alkohol		
Quark-Knödel mit Mandelkruste		A;G;C;H		
Aprikosen-Ragout		Alkohol		
Sorbets				
Vanille-Eis		C,G		
Erdbeer-Eis		G		
Walnuss-Eis		G,E,F		
Schokoladen-Eis		G,E,F		
Amarena-Eis		G,C		
Stracciatelle-Eis		G,F,C		
Zitronen-Eis				
Buttermilch-Maracuja-Eis		C,G,		