

*Gerne geben wir mündlich Auskunft über mögliche Allergene
If you like we give you more information about possible allergens*

Vorspeisen / Starter

- Beilagensalat** / Mixed Salad **GM** 4,9 €
- Knusprige Meeresfrüchte-Taschen mit Chilisauce** / Crispy seafood dumplings with chili sauce **A B D F R** 4,9 €
- Kräftige Rindsuppe mit Kräuter-Gemüse-Grießdukaten** / Clear beef broth with herbed vegetable-semolina dumplings **A C L** 4,9 €

Hauptspeisen / Main course

- Gegrillter Tintenfisch auf Räucherkartoffelcreme** / Grilled octopus served on a smoked potato puree **R G D R** 14,9 €
- Poulet-Supreme mit Königinpastete und feinem Pilzragout** / Chicken Supreme served with a puff pastry patty shell and mushroom **G A L O** 15,9 €
- Bunter Blattsalat mit gebackenen Briespitzen und Preiselbeeren** / Mixed green salad with crispy fried Brie wedges and cranberries **G A C M O (Vegi)** 14,9 €
- Schwarzes Sepia-Risotto mit Limetten-Zesten, gebratenem Doradenfilet und Kapern** / Black sepia risotto with lime zest, pan-seared sea bream fillet, and capers **O A G** 14,9 €
- Le Hamburger mit Pommes** / Le Hamburger with fries **A G M C** 15,9 €
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit klassischen Erdäpfelsalat** / Wiener Schnitzel with traditional potato salad **C A M O** 19,9 €

Desserts

- Himbeersorbet** / Raspberry sorbet 6,9 €
- Marilleneisknödel** / Apricot ice cream dumplings **A, C, G H** 6,9 €

A Glutenhaltiges Getreide **C** Eier von Geflügel **E** Erdnüsse **G** Milch (inkl. Laktose) **L** Sellerie **N** Sesam **P** Lupinen
B Krebstiere **D** Fische **F** Soja (-Bohnen) **H** Nüsse **M** Senf **O** Schwefeldioxid & Sulfite **R** Weichtiere