

**Vegane Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen**  
Vegan pumpkin soup with roasted pumpkin seeds

F,G,L  
€ 7,90

**Caesar's Salad mit Bacon und gehobeltem Parmesan**  
Caesar's Salad with bacon and parmesan

AW,C,G,J,7,8,10  
€ 10,90

**Caesar's Salad mit gebratenen Putenstreifen**  
Caesar's Salad with roasted turkey stripes

AW,C,G,J,7,8,10  
€ 15,90

**Ein Reibekuchen mit Räucherlachs und Sour Crème**  
One potato pancake with smoked salmon and sour cream

AW,C,D,G,I,J,7,8,10  
€ 7,90

### **Pulled Beef Burger**

Brioche Bun, Romana Salat, Cole Slow,  
Röstzwiebeln und gebratenen Rosmarinkartoffeln

### **Pulled Beef Burger**

Brioche bun, salad, sicilian and burger sauce,  
fried onions and rosemary potatoes

AG,L,F,3,7 Knoblauch  
12,90 €

## Vesperkarte

von 14.00 bis 18.00 Uhr  
from 2 to 6 p.m.

**Panierte Schnitzel vom Kalbsrücken**  
mit Bratkartoffeln, Speck und Lauchzwiebeln  
dazu ein kleiner Caesar's Salad

**Breaded veal escalope**  
with roasted potatoes, bacon and spring onions  
in addition with a small caesar's salad

AW,C,G,I,J,7,8,10  
€ 20,90

**Putenstreifen aus dem Wok**  
mit Cranberry-Chilisauce, knackigem Gemüse  
und Basmatireis

**Turkey stripes from the wok**  
with cranberry chili sauce, crispy vegetables and basmati rice

J,F,L,7,8,10, Knoblauch

€ 16,90

**Spaghetti mit gebratenen Riesengarnelen**  
Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, gehobelter Parmesan  
und gerösteten Pinienkernen

**Spaghetti with roasted king prawns**  
basil pesto, cherry tomatoes, parmesan and roasted pignolia

B,G  
€ 20,90

**Zitronengrass-Kokos Creme Brûlée mit Litschi-Sorbet**  
Lemon grass coconut creme brûlée with lychee sorbet

C,G  
€ 6,90

## Allergene

AW – Gluten Weizen  
AR – Gluten Roggen  
AG – Gluten Gerste  
AH – Gluten Hafer  
B – Krebstiere  
C – Eier  
D – Fische  
E – Erdnüsse  
F – Soja  
G – Milch  
HA – Schalenfrüchte Haselnuss  
HW – Schalenfrüchte Wallnuss  
HK – Schalenfrüchte Cashewnuss  
HM – Schalenfrüchte Mandel  
HP – Schalenfrüchte Pecanuss  
HPP – Schalenfrüchte Paranuss  
HPPP – Schalenfrüchte Pistazie  
HMM – Macadamianuss  
HQ – Queenslandnuss  
I – Sellerie  
J – SenfK – Sesam  
L – Schwefeldioxid  
M – Lupine  
N – Weichtiere

## Zusatzstoffe

1 – Phosphat  
2 – Konservierungsstoffe  
3 – Farbstoffe  
4 – Süßungsmittel  
5 – Antioxidationsmittel  
6 – Geschmacksverstärker  
7 – Verdickungsmittel  
8 – Säuerungsmittel  
9 – Emulgator  
10 – Stabilisator  
11 – Geschwefelt  
12 – Geschwärzt  
13 – Gewachst  
14 – Koffein  
15 – Chinin  
16 – Milcheiweiß  
17 – Taurin

## Allergens

AW - Wheat  
AR - Rye  
AG - Barley  
AH - Oat  
B - Crustaceans  
C - Eggs  
D - Fish  
E - Peanuts  
F - Soy  
G - Milk  
HA - Hazelnut  
HW - Walnut  
HK – Cashew nut  
HM – Almont  
HP – Pecan nut  
HPP – Para nut  
HPPP - Pistachio  
HMM – Macadamia Nut  
– Queensland nut  
I - Celery  
J - Mustard  
K – Sesame seeds  
L – Sulphur dioxide  
M - Lupin  
N - Molluscs

## Additives

1 - phosphate  
2 - preservatives  
3 – colouring agent  
4 – sweetener  
5 - antioxidant  
6 – flavour enhancer  
– thickening agent  
8 – acidifying agent  
9 – emulsifying agent  
10 - stabilizer  
11 - sulphured  
12 - blackened  
13 - waxed  
14 - caffeine  
15 - quinine  
16 – milk protein  
17 - taurine