

Pasta-Gerichte können mit Hartweizen-, Vollkorn- oder mit glutenfreien Nudeln bestellt werden.

Suppe des Tages		5,50 €
Bruschetta mit Baguette, Rucola, Strauchtomaten und Knoblauch	(A1)	6,90 €
Hausgemachte Falafel, Pita mit Sesam-Dip und saisonalen Blattsalaten	(A1,11,G,J)	12,50 €
Kaninchenleber auf Feldsalat mit Granatapfelkernen und Balsamico-Jus	(11,J)	11,50 €
Miesmuscheln "Rheinische Art" mit Weißwein und Gemüse-Brunoise	(B,D,G,I,M,11)	12,90 €
Miesmuscheln "Provencale"	(M,G,4,9,11,D)	12,90 €
Wok-Gemüse mit Sprossen, Zuckerschoten und Spitzkohl auf Basmatireis		12,50 €
Winterlicher Salatteller mit Roastbeef-Streifen sowie Zwiebeln und Paprika	(J)	15,50 €
Roulade vom Rind mit Rosenkohl und Schupfnudeln		16,50 €
Trüffel-Tagliatelle in leichter Weißweinsauce mit Parmesan und gehobelten Herbst-Trüffeln, dazu ein kleiner Salat	(C,G,J,A1,11,4)	15,90 €
Grünkohl-Curry mit Kartoffeln und Kokosmilch, <u>auf Wunsch</u> mit Spiegelei		12,50 €
Grünkohl mit Kasseler, Speck und Mett-Enden		14,90 €
Dessert		
Zitronengras Crème Brûlée	(11,G,C)	5,90 €

Allergen- Kennzeichnung: Eine Liste der allergenen Stoffe unserer Speisen finden Sie in einer Info-Mappe, die an der Cocktailbar ausliegt. Bitte sprechen Sie das Servicepersonal an.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoffe (2) Azofarbstoffe (3) Geschmacksverstärker (4) Konservierungsstoffe

(5) Natrium-, Kaliumnitrit (6) Natrium-Kalium-Nitrat (7) Antioxidationsmittel

(8) Eisen-II-glucamat (9) Schwefel (10) Phosphat (11) Milcheiweiß (12) Überzugsmittel

(13) Süßungsmittel (14) Aspartam- Acesulfamsalz (15) Chinin (16) Coffein (17) Kakaohaltige Fettglasur

(18) gentechnisch veränderte Zutaten (19) Imitate z.B. Formfleisch, Käseimitat