

Kompakte Karte für die Corona-Zeit

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Eine große Portion Nachos mit Salsa und Guacamole (4,9)	6,90 €
Apfel-Kürbissuppe mit Kürbiskernen	6,90 €
Chili con carne mit Sauerrahm und Baguette (3,4,10,A1,C)	7,00 €
Kleiner Salat der Saison (J)	5,50 €
Rote Bete-Carpaccio mit Rucola, Walnuss und gratiniertem Ziegenkäse (G)	13,90 €
Ziegenkäse karamellisiert mit gerösteten Pinienkernen auf großem gemischtem Salat (A1;G;J)	14,50 €

Hauptspeisen

Süßkartoffel-Gnocchi mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan (C,G,3,13)	14,00 €
Mediterrane Garnelenpfanne (6 große Garnelen) mit Knoblauchbaguette (A1)	13,90 €
Risotto mit Kürbis, Mangold und gehobeltem Parmesan (A1,G)	15,90 €
Vegetarische Gemüselasagne (G)	12,90 €
Tagliatelle mit Kräuterseitlingen in leichter Rahmsauce (A1,C,G)	14,90 €
Pasta mit Hähnchenbrust-Streifen, mit Spinat und Tandoori-Sauce (1,3,4,7,A1,C,J)	14,50 €
Herbrand's Salatteller (A,J,G)	
• mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und Bratkartoffeln	13,50 €
• mit Rinderstreifen, Champignons und Bratkartoffeln	16,00 €

Herbrand's Burger, reichlich belegt, mit Crisper Pommes und Salatschale	14,50 €
<ul style="list-style-type: none"> ● Rindfleisch-Burger mit BBQ- und Senf-Honig-Sauce (A1,J,K,I,C,2,3,9) ● Hähnchenbrust-Burger mit BBQ- und Senf-Honig-Sauce (A1,J,K,I,C,2,3,9) ● Falafel-Burger mit Auberginenscheibe und Guacamole (A1,J,K,I,C,2,3,9) 	
Veganer Gemüseteller mit Wildreis, roten Linsen und Babyspinat, dazu Minz-Soja-Joghurt (4,F)	16,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Crisper Pommes, Salsa und kleinem gemischtem Salat (A1,J)	20,00 €
Rumpsteak, 250 g, mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salat (J,G)	23,50 €
Fischteller mit Lachs, Zander, Gambas, Babyspinat und Safranreis (G)	22,00 €

Pizza

Kürbis (G) mit Spinat und altem Gouda	10,90 €
Mozzarella (4,9,A1,G) mit Cocktailtomaten, Mozzarella und Basilikum	10,90 €
Lachs (A1,D,G) mit geräuchertem Lachs, Baby-Spinat und Creme fraiche	10,90 €
Thunfisch (A1,D,G) mit Thunfisch und rote Zwiebeln	10,90 €
Feueralarm (2,4,9,10,A1,G) mit Salami, Champignons, Zwiebeln, Jalapeños, Chili, Cocktailtomaten	10,90 €

Dessert

Creme Brulee' (C,G)	6,90 €
Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis und Sahne (G)	7,90 €

Eine Übersicht der allergenen Stoffe und Zusatzstoffe finden Sie in der Getränkekarte.

bitte wenden!

Allergene Stoffe

- Ⓐ1 Weizen und -erzeugnisse
- Ⓐ2 Roggen und -erzeugnisse
- Ⓐ3 Gerste und -erzeugnisse
- Ⓐ4 Hafer und -erzeugnisse
- Ⓐ5 Dinkel und -erzeugnisse
- Ⓐ6 Kamut und -erzeugnisse
- Ⓐ7 Getreidehybridstämme und -erzeugnisse
- Ⓑ Krebstiere und -erzeugnisse
- Ⓒ Eier und -erzeugnisse
- Ⓓ Fisch und -erzeugnisse
- Ⓔ Erdnüsse und -erzeugnisse
- Ⓕ Soja und -erzeugnisse
- Ⓖ Milch und -erzeugnisse
- Ⓗ1 Mandeln und -erzeugnisse
- Ⓗ2 Haselnüsse und -erzeugnisse
- Ⓗ3 Walnüsse und -erzeugnisse
- Ⓗ4 Cashewnüsse und -erzeugnisse
- Ⓗ5 Pecannüsse und -erzeugnisse
- Ⓗ6 Paranüsse und -erzeugnisse
- Ⓗ7 Pistazien und -erzeugnisse
- Ⓗ8 Macadamianüsse und -erzeugnisse
- Ⓗ9 Queenslandnüsse und -erzeugnisse
- Ⓘ Sellerie und -erzeugnisse
- Ⓙ Senf und -erzeugnisse
- Ⓚ Sesam und -erzeugnisse
- Ⓛ Lupinen und -erzeugnisse
- Ⓜ Weichtiere und -erzeugnisse
- Ⓝ Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben

Zusatzstoffe

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Süßungsmittel
- 4 mit Konservierungsstoff
- 5 Brennwert 100 ml = 1,1 KJ (=0,26 kcal)
- 6 enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 gefärbt mit Beta-Carotin
- 8 mit Taurin
- 9 mit Antioxidationsmittel
- 10 mit Geschmacksverstärker
- 11 geschwefelt
- 12 geschwärzt
- 13 chininhaltig
- 14 gewachst
- 15 mit Phosphat
- 16 mit Milcheiweiß
- 17 mit Säuerungsmittel

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienung und MwSt.