

Herbstliches Buffet

(September – November)

Kleine Vorspeisen

klare Geflügelbrühe mit Gemüse und Fadennudeln ^(l, A1, C)
oder Kürbiscremesuppe ^(G)

Bauernsalat mit grünen Oliven, Dressing ^(l, G, C)

Buscetta mit Räucherlachstatar ^(4, A1)

Hauptgerichte

Gebratene Hirschkeule mit Waldpilzen ^(A1, l)

Spießbraten mit Eibauer Schwarzbier ^(l, J, A1, A3)

Welsfilet auf Kräuterreis ^(D)

Kleine panierte Schnitzelchen ^(A1, C)

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Kräutersemmelknödel ^(A1, C, G)

Gemüse des Marktes

Desserts

Grießflammerie mit Amarettokirschen ^(A1, C, G)

Obstplatte

ab 26,50 € pro Person



Zusatzstoffe/andere Inhaltsstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Nitritpökelsalz
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Geschmacksverstärkern
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Süßungsmittel(n)
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle

- 9 geschwefelt
- 10 geschwärzt
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 gentechnisch verändert

Allergene

- A1 enthält Weizen
- A2 enthält Roggen

- A3 enthält Gerste
- B enthält Krebstiere
- C enthält Ei/ Eibestandteile
- D enthält Fisch/Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse
- F enthält Soja
- G enthält Milch/Milchbestandteile
- H1 enthält Mandeln
- H2 enthält Haselnüsse

- H3 enthält Walnüsse
- I enthält Sellerie
- J enthält Senf
- K enthält Sesam
- L enthält Schwefeldioxid/Sulfite
- M enthält Lupine
- N enthält Weichtiere