

## Vorspeisen und kleine Gerichte apetizers and small dishes

Gemischter Salat mit Kräutern und gerösteten Kernen <small>Mixed salad with fresh herbs and roasted seeds</small>	6,90
Elsässer Wurstsalat <sup>1</sup> , mit Käse, reich garniert, Baguette <small>Regional sausage salad, garnished with salads, bread</small>	10,90
Carpaccio vom Rind mit Kräutern und Olivenöl mariniert, Parmesan, Zitrone <small>Beef Carpaccio marinated with oliveoil, fresh herbs, grated Parmesan cheese, lemon</small>	15,90
Tatar vom Weideochsen (140g) mit kleinem Salatbouquet und Baguette <small>Beef tatar with a bouquet of green salad and French bread</small>	16,50

## Leckerer zum Wein accompaniment to wine

Gran Padano 16 Monate gereift grob geraspelt 100g <small>Gran padano 16 month, grated 100g</small>	7,50
Antipasti <sup>1,2</sup> ( luftgetrockneter italienischer Schinken <sup>1</sup> , Salami <sup>1</sup> und Coppa <sup>1</sup> ) 120g <small>Air – dried Italian ham, salami and coppa French bread</small>	14,90
Ofenfrischer Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck <sup>1</sup> <small>Fresh from the oven, tarte flambée with bacon and onions</small>	10,50

## Leicht und gesund light and healthy

glutenfrei und ohne Kohlenhydrate / glutenfree and no carbohydrates

Chefsalat, große bunter Salatschüssel mit gebratener Putenbrust <small>Large bowl of mixed salads with grilled turkey breast</small>	17,50
Großer bunter Salat mit karamelisiertem Ziegenkäse, gerösteten Kernen und Kräutern <small>Large mixed salad wit caramelized goat cheese, herbs and roasted seeds</small>	13,50
Kalbpaillard 140g mit Zitrone und Saisongemüse <small>Thin slice of veal with lemon and vegetable of the season</small>	17,90

## Löffelgerichte soups

Terrine Schwarzwälder Kartoffelsuppe, Speckkracherle <sup>1</sup> , Sahne und Kräutern <small>Potatoe soup with bacon croutons, cream and fresh herbs</small>	6,90/5,00
Kürbiscrèmesüppchen mit Kokosmilch und Zitronengras gekocht <small>Creamsoup of pumpkin cooked with coconutmilk and lemongras</small>	7,50
Thaisuppe, scharf, gekocht mit Zitronengras, Thaicurry, Kokosmilch und Chilly <small>Thaisoup, cooked with lemon gras, thaicurry, coconutmilk and chilly</small>	8,50

1= mit Konservierungsstoff / 3 = mit Farbstoff / 9 = mit Antioxidationsmitteln / 2 = Süßungsmittel

Informationen über Allergene finden Sie in einem extra Ordner am Buffet oder bei unseren Mitarbeitern

Alle Preise sind in € und beinhalten die gesetzliche MwSt. sowie das Bedienungsgeld. Trinkgeld ist eine freiwillige Gratifikation und nicht inbegriffen