

Operettenmenüs

„Madame Pompadour“

Ofenfrisches Jourgebäck ^{A, G}
mit gesalzener Butter

€ 4,50

Apfelschaumsuppe ^{G, O, D}
mit Prosecco, Räucherlachs und Cidre

€ 9,50

Gerilltes Kabeljaufilet „Vitelotte“ ^{D, H}
*dazu Ratatouille Gemüse, violette Kartoffeln und
Dijonsenf-Sauce*

€ 23,50

Mousse au Chocolat ^{A, C, G}
auf Pistazieneis und Sternfrucht

€ 12,70

Menüpreis € 44,00

„Der Vogelhändler“

Ofenfrisches Jourgebäck ^{A, G}
mit gesalzener Butter

€ 4,50

Wildschweinpastete
mit Orangen-Hagebutten-Chutney ^{A, C, G, H}
Friséesalat, Pistazien & Gebäck

€ 12,50

Wildentenbrust ^{A, C, G}
*auf Rhabarber-Marmelade, Baumkuchen und
glacierten Babykarotten*

€ 24,70

Schoko-Vanille Käsekuchen ^{A, C, G, O}
mit Portwein- Zwetschken und Vanilleeis

€12,70

Menüpreis € 46,00

[Allergenkennzeichnung in der Karte:](#)

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere