



Aperitif

Glas Schloss Würzburg Sekt 0,1 l 3,00 €

Fränkischer Quitten Royal
Sekt mit hausgemachten fränkischen Quittenlikör
0,1 L 5,50 €

Lillet mit Himbeeren und Schweppes Russian Wild Berry 0,25 l 4,80 €

Weinaperitif auf Eis vom Weinhaus Fischer 5 cl 4,40 €

Vorspeisen, kleine Gerichte und Suppen

Vorspeisensalat 3,80 €

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,k,l, Zusatzst.: 2,5,

Ochsenmaulsalat mit Brot 6,50 €

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,k,l Zusatzst.:1,2,3,5

Vitello tonnato 8,80 €

Gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsoße

Allergene: a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l Zusatzst.: 2,5,

Tasse Kuttelsuppe mit Majoran 3,80 €

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,k,

Leberknödelsuppe mit Schwimmerli 3,80 €

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,k,

Zeichenerklärung für kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1.mit Konservierungsstoff, 2.mit Farbstoff, 3.mit Antioxidationsmittel, 4.mit Süßungsmittel, Süßstoffe
5.mit Sulfit, 6.mit Phosphat 7.chininhaltig, 8.koffeinhaltig 9.mit Geschmacksverstärker 10.geschwärzt 11.gewachst

Kennzeichnungspflichtige Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch/Laktose, h Schalenfrüchte,
i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, L oder I Schwefeldioxid und Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

In unserer Küche werden Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch/Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse zu und verarbeitet. Durch Kreuzkontamination können Spuren aller Allergenen auf Speisen und Getränken vorhanden sein. Informieren Sie uns bei einer Allergie.