

HERZLICH WILLKOMMEN

IM RESTAURANT STROM

Wir begrüßen Sie und freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein.

Entdecken Sie unsere ausgewählten Speisen und genießen Sie dazu ein gutes Glas Wein. Bei offenen Fragen berät Sie unser Restaurantteam gerne. Stöbern Sie durch unsere saisonale und regionale Auswahl und lassen Sie sich begeistern!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'D. Flettner', with a stylized flourish at the end.

Dominik Flettner
Küchenchef

VORSPEISEN

GERÄUCHERTE ENTENBRUST ^{1, 2}

Kürbischutney ¹ / Salat ^{D, E, G, L}

11,50

FELDSALAT

Kartoffeldressing ^{D, E, G, L} / Granatapfelkerne

6,50

TATAR VOM KABELJAU

Granatapfel / Rote Bete / Friseesalat

13,50

SUPPEN

OCHSENSCHWANZ-ESSENZ MIT BLÄTTERTEIGHAUBE

Trüffel / Ochsenfleisch / Gemüseperlen

7,50

CREMESUPPE VON DER SCHWARZWURZEL ^{D, E, I}

Schwarzbrotcroutons ^I / Garnele

7,50

ZWISCHENGANG

SAFRAN RISOTTO ^{D, E}

gebratener Zander ^{B, C, D, E} / Confierte Tomaten

Zwischengang 11,50

Hauptgang 20,50

BLÄTTERTEIGPASTETE ^{A, I}

Trüffel / Gemüseragout ^{D, E}

7,50

HAUPTGANG

BARBARIE ENTENBRUST ^{E, G, I}
Rotkohl / Mandeln / Schupfnudeln ^A / Mohn
19,50

KABELJAUFILET ^{B, I} MIT KNUSPERKRUSTE ^{A, I}
Orangenfenchel ^{D, E} / Sepianudeln ^{A, B, I, N}
21,00

GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN ^{E, G}
Rosenkohl ^{1, 2, 16, E} / Maronen ^{D, E} / Spätzle ^{A, D, I}
25,50

SURF & TURF VON RINDERFILET & RIESENGARNELE
Zwiebelragout / Karotten / Kartoffelbällchen
27,50

DESSERT

GEBRANNT VANILLECREME ^{A, D}

7,00

WÜRZ-SCHOKOLADEN KÜCHLEIN ^{A, D, I}

Amarenakirschen ^G

8,00

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

A	EIER	1	KONSERVIERUNGSTOFFE
B	FISCH	2	ANTIOXIDATIONSMITTEL
C	KREBSTIERE	3	GESCHMACKSVERSTÄRKER
D	MILCH	4	SÜSSUNGSMITTEL
E	SELLERIE	10	PHENYLALANINQUELLE
F	SESAM	12	FARBSTOFF
G	SCHWEFELDIOXID SULFID	13	GESCHWEFELT
H	ERDNÜSSE	15	GESCHWÄRZT
I	GLUTENHALTIGES GETREIDE	16	PHOSPHAT
J	LUPINE	19	MILCHEIWEISS
K	SCHALENFRÜCHTE	20	EIKLAR
L	SENF	25	CHININHALTIG
M	SOJABOHNEN	26	KOFFEINHALTIG
N	WEICHTIERE	50	GENETISCH VERÄNDERT