

Speisekarte Restaurant "Mathilde"
ab 01.07.2020 bis 21:30 Uhr
Bitte reservieren Sie rechtzeitig einen Tisch!

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller^R mit Kräutervinaigrette^{N, Z, 3S, 4S} 5,20 €

Wahlweise ergänzbar mit ...

Gebratenen Hähnchenbruststreifen 4,00 €

*Würzfleisch^{M, GW} in der Blätterteigpastete^{M, E, GW}
mit Käse^M gratiniert und an einem kleinen Salat^{N, Z, 3S, 4S} serviert* 8,50 €

Suppe

Tomaten-Basilikumcremesuppe^{M, GW} mit Grissini^{M, G} 5,20 €

Vegetarisch

*"Kohlrabischnitzel"^{E, GW} auf Tomaten-Rucolagemüse^M
mit Weißweinrisotto^M ☺* 13,80 €

Hauptgerichte

*Schweinesteak "au four"^{M, GW}
an kleinem Salat^R und Pommes frites^{GW} ☺* 15,80 €

*Knuspriges Schnitzel vom Landschwein^{M, E, GW}
auf Wurzelgemüse^{M, 3S} und Bratkartoffeln³ ☺* 15,80 €

*Gebratene Forelle^F mit frischem Gurkensalat^Z,
Salzkartoffeln und Kräuterbutter^M* 18,50 €

Frische Pfifferlingsgerichte

Portion Pfifferlinge^M mit Speck³, Zwiebeln & Kräutern 6,50 €

Kartoffelröstis^{M, E, G} mit Rahmpfifferlingen^M ☺ 13,50 €

*Knuspriges Schnitzel^{M, E, GW} mit Pfifferlingen^M
und Salzkartoffeln ☺* 17,80 €

*Hausgemachte Schweinerouladen^{4S} mit Pfifferlingen^M,
Apfelrotkohl^Z und Salzkartoffeln ☺* 18,50 €

1 = Konservierungsstoff, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel,
4 = Farbstoff, 5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig
8 = Chinin haltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle

Desserts

Süßer Apfelauflauf^{M, E, GW} an Kirschsorbet und Sahne^M 5,20 €

**Warmer Schokoladenkuchen^{M, E, GW} mit flüssigem Kern^N
an Vanilleeis^{M, E} und Schlagsahne^M** 5,50 €

Weitere Desserts finden Sie in unserer Eiskarte.

☺ *Alle Gerichte, die mit einem Smiley gekennzeichnet sind,
können auch für den kleinen Hunger bestellt werden.
2,00 € ziehen wir Ihnen vom Preis ab.*

**Wir weisen darauf hin, dass sich eventuell leichte Spuren von Allergenen
in allen Gerichten befinden können.*

Allergene Stoffe

G

- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; Vorkommen z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)

GW

- Glutenhaltiges Getreide aus Weizen

K

- Krebstiere (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten)

E

- Eier (z. B. als Flüssigkeit, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing)

F

- Fisch (alle Fischarten; Vorkommen z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)

N

- Erdnüsse (z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)

1S

- Soja (z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer)

M

- Milch (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten)

2S

- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Vorkommen z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)

3S

- Sellerie (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)

4S

- Senf (z. B. Senfkörner, -pulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)

5S

- Sesamsamen (z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)

L

- Lupine (z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)

W

- Weichtiere (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)

Z

- Schwefeldioxid und Sulfit (E 220-E 228, z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)

R

- Regionale Zutaten

1 = Konservierungsstoff, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel,
4 = Farbstoff, 5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig
8 = Chinin haltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle