

# SCHLÖSSEL RESTAURANT

## Leichte Winterküche

### Vorspeisen

Jakobsmuscheln, Zuckerschoten-Spinat-Salat, Sesam-Dressing <sup>A, C, F, M, N, O, R</sup>	12,00 €
Tafelspitzsülze, Feldsalat, Kräutervinaigrette <sup>C, L, O</sup>	9,00 €

### Hauptspeisen

Spinattortellini mit Ricotta, karamellisierter Chicoree <sup>A, C, G</sup>	15,00 €
Linguine, Pfefferrahmsauce, Rinderfiletstreifen, glasierte Cocktailtomaten <sup>A, C, G, L, O</sup>	19,00 €
Suprême vom Hähnchen, Kräuterjus, Gemüsereis <sup>G, L, O</sup>	17,00 €
Rigatoni, Parmesansauce, gebratene Garnelen, Radicchio <sup>A, B, C, G, L, O</sup>	18,00 €
Schellfischfilet, Kräuterpesto, Risotto <sup>D, G, H, L, O</sup>	21,00 €
Winterkabeljau, Rieslingsauce, Wurzelgemüse, Salzkartoffeln <sup>A, D, G, L, O</sup>	22,00 €

### Desserts

Ananas-Kokos-Sorbet, Zitrusfruchtsalat	7,00 €
Joghurtparfait, Honig, Pistazie <sup>C, G, H</sup>	7,00 €

Allergenlegende:

A - (Glutenhaltiges Getreide), B - (Krebstiere), C - (Ei), D - (Fisch), E - (Erdnuss), F - (Soja), G - (Milch oder Laktose), H - (Schalenfrüchte),

L - (Sellerie), M - (Senf), N - (Sesam), O - (Sulfite), P - (Lupinen), R - (Weichtiere)

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.