


WERTH MANN S

~ RESTAURANT ~

Vorspeisen





Jakobsmuschel / Garnele	9,90 €
Winterlicher Salat, Mango, Avocado, Sauerrahm, Chia-Samen ^{B, G, O, R}	
Tatar vom Weideochsen, Rote Bete, Gurke, Kräuter, Salatbouquet, Limettenespuma	9,90 €
A, C, D, G, L, M, O	

Suppen

Süppchen vom Sellerie, Rotbarbe, Aceto Balsamico di Modena, Zitroneneis ^{A, C, D, G, L, O}	5,50 €
Consommé vom Marktgemüse, Gemüse, Schnittlauch, Lavendelschaum ^{A, C, G, L, O} 	4,90 €



Vegetarisch

Getrübelt Linguine, winterliches Gemüse, Trüffel-Parmesan ^{A, C, G, L} 	11,90 €
- Garnelen ^B	19,90 €
Kichererbsencurry, Minzreis ^{F, H, M, O}   	14,80 €

Hauptgerichte

Gratinierter Lammrücken, Spitzkohl, Tomate, Speck, Kartoffel-Rosmarin-Kroketten ^{A, C, G}	23,90 €
Filet vom Winter-Kabeljau, Krustentiersauce, Blattspinat, Kurkumareis ^{B, D, G, L, O}	19,90 €
Gefüllte Perlhuhnbrust, Sherrysauce, Serranoschinken, Ingwernudeln ^{A, C, G, L, O}	20,90 €
Rosa gebratenes Kalbsfilet, Madeirasauce, winterliches Gemüse, Kartoffel-Trüffel-Püree ^{G, L, O}	24,90 €



Desserts

Grießflammerie, Ananas, Schokolade, Minzpesto ^{A, C, F, G, H}	8,90 €
Walnussparfait, Bratapfelsauce, Chili ^{C, G, H}	9,20 €
Mousse au Chocolat, Joghurt, Beeren, Apfel ^{C, F, G}	7,90 €

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.