

Speisekarte RESTAURANT

„ROOTS Menü“

Gebratene Salatherzen | Karamellisierter Ziegenkäse | Lavendelhonig

XXX

Optional:

(Weiße Tomatensuppe | Basilikumeis | Bruschetta)

XXX

Kalbsfilet | Gebratene Pfifferlinge | Ofengemüse | Polentataler

XXX

Geeistes Champagnersüppchen | Sommerbeeren | Minzöl

3-Gang (ohne Suppe) 64€ 4-Gang 72€

Vorspeisen:

	€
Blattsalat Rohkostsalate Kresse	9,5
Gebratene Salatherzen Karamellisierter Ziegenkäse Lavendelhonig	16,5
Riesengarnelen Steinpilz-Creme Kräuterbutterbrot	19,5
„ROOTS“ Rindertatar Eigelb Röstbrot	19,5
	Als HG: 24,5

Suppen:

Weiße Tomatensuppe Basilikumeis Bruschetta	9,5
Doppelte Rinderkraftbrühe Entenleber-Ravioli Steinpilzschaum	11,5

Hauptgänge:

Gomaringer Nudeln Rahmpfifferlinge Petersilienpesto Wildkräuter	24,5
Rindersteak „Surf `n`Turf Riesengarnelen Knoblauchbrot Portweinjus	36,5
Kalbsfilet Gebratene Pfifferlinge Ofengemüse Polentataler	38,5
Honauer Lachsforellenfilet Babyspinat Kleine Kartoffeln Schnittlauchbutter	32,5

Desserts:

Geeistes Champagnersüppchen Sommerbeeren Pfefferminzöl	13,5
Variation von der „Waldenbucher-Schokolade“	13,5

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten und Zusatzstoffen finden Sie in unserer separaten Allergikerkarte.
Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter im Service nach der Allergikerkarte

Speisekarte RESTAURANT

Für Kinder bis 12 Jahre

„Kinder Flädlesuppe“	
Rinderkraftbrühe Flädle	4,5
„Kinder Spätzle“	
Hausgemachte Spätzle Soße	5,5
„Kinder Pommes“	
ROOTS Pommes Ketchup Mayo	5,5
„Kinder Fleischküchle“	
1 hausgemachtes Fleischküchle 	
Kartoffelsalat Ketchup	7,5
„Kinder Schnitzel“	
Paniertes Schweineschnitzel 	
ROOTS Pommes Ketchup	9,5

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten und Zusatzstoffen finden Sie in unserer separaten Allergikerkarte.
Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter im Service nach der Allergikerkarte