

# Klassiker

**Salat / Olivenöl / Kernen** 12

Bunter Spätsommersalat mit gerösteten Kernen

**Rindssuppe / Flädli / Gemüse** 8

Rindssuppe mit Frittaten

**Tafelspitz / Kartoffel / Kren** 48

Acht Stunden in der eigenen Suppe mit Wurzelgemüse gegartes Tafelstück "The Butcher's Cut", mit klassischer Schnittlauchsauce, würzigem Semmelkren, Erdäpfelröster und Roggenbrot

**Eier / Butter / Zwetschgen**

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster 14

**Apfel / Vanille / Zimt**

Apfelstrudel mit Vanillesauce 12

Die Klassiker servieren wir Mittwoch bis Sonntag von 11.30 bis 14 Uhr und von 17.30 bis 21 Uhr. Diese Karte ist ein Beispiel und wird je nach Saison und Warenverfügbarkeit vor Ort angepasst.

Wir kaufen Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Milch, Butter, Käse, Eier und Getreide bei Bauern der Region. Meeresfisch MSC und Luxusprodukte sehen wir als Delikatesse, die wir entsprechend sparsam an Festtagen einsetzen und in Szene setzen. Wir bekennen uns zum Konzept „Nose To Tail“. Gemeinsam arbeiten wir gegen Food-Waste.

