



kennzeichnungspflichtige Allergene:

- A mit Gluten
- B mit Krebstieren
- C mit Ei
- D mit Fisch
- E mit Erdnüssen
- F mit Soja
- G mit Milch/Laktose
- H mit Nüssen (Schalenfrüchte)
- I mit Sellerie
- J mit Senf
- K mit Sesam
- L mit Schwefeldioxid
- M mit Lupinen
- M mit Weichtieren

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 chininhaltig
- 3 koffeinhaltig
- 4 mit Süßungsmittel
- 5 koserviert
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Geschmacksverstärker
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt

Vorspeisen

- Kleiner bunter Salat** in Mango-Limetten-Vinaigrette [G,J] 4,20€
- Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti** mit Dillschmand [G] 6,80€

Suppen

- Pfifferlingcremesuppe** [G] 5,80€
- Mediterraner Fischeintopf** mit Knoblauchcrostini [D,A] klein 5,80€
groß 11,20€

Die Klassiker

- Pfifferlinge a la crème**, mit Semmelknödel [G,J,A,C] 10,60€
- Thüringer Rostbrätl**, mit Röstkartoffeln, geschmorten Zwiebeln und kleinem Salat [A,J] 10,90€
- Schweineschnitzel „Wiener Art“**, mit Kräuterkartoffeln und kleinem Salat in Honi-Senf-Vinaigrette [A,C,G,J] 11,50€
- Ossobuco, geschmorte Kalbsbeinscheibe** mit Wurzelgemüse und hausgemachten Basilikumgnocchi [C] 14,50€
- Maispouardenbrust auf Risotto** mit gebratenen Pfifferlingen [G] 15,80€
- 200g Rumpsteak „Strindberg Art“**, mit Pfannengemüse und gefüllter Kartoffel [A,C,G,J] 16,80€

„Trainieren und den Gaumen verwöhnen lassen“

- Spaghetti aglio olio**, mit Knoblauch, Chilli und Parmesan [A,G] 8,50€
- Sporthotel Clubsandwich** mit Steakfries & Knoblauch-Sourcream [A,C,G,J] 9,20€
- Großer gemischter Salat** in Mango-Limetten-Vinaigrette mit asiatisch marinierten Hähnchenbruststreifen [F,E,J] 10,90€

Dessert

- Gemischtes Eis** mit Sahne [G,H,I] 4,50€
- Hausgemachtes Sorbet** mit Prosecco aufgefüllt 6,00€