

MUSEUMSGASTRONOMIE

Suppe

Kürbis-Orangensuppe^{1,G},
dazu karamellierter Ingwer und geröstete Kürbiskerne 8,90 €

*pumpkin and orange soup,
served with caramelized ginger and roasted pumpkin seeds*



MUSEUMSGASTRONOMIE

Hauptgerichte

Tomatisierte Pasta^{A2,I} mit Fenchel,
gebratenem Kürbis, gezupftem Salbei und gehobeltem Hartkäse 17,90 €

*tomatized pasta with fennel,
roasted pumpkin, plucked sage and sliced hard cheese*

Sülze vom regionalen Wild 19,90 €
mit feinem Gemüse und Rosmarin¹, an Bärlauch-Remoulade^{11,A2,C,G,I,J},
mariniertem Kürbis¹ und Bratkartoffeln^{3,8}

*brawn from regional game with fine vegetables and rosemary,
with wild garlic remoulade, marinated pumpkin and roast potatoes*

Pulled Wildburger im Kürbisbrötchen, 21,90 €
Grünkohl, Bärlauchpesto und Mozzarella,

dazu Steakhaus-Pommes und Wacholder-Dipp

*pulled venison burger in a pumpkin bun, kale, wild garlic pesto
and mozzarella, served with steakhouse fries and juniper dip*

Wildragout mit süßer Pfeffersauce^{A2,I,G,N,14}, 23,90 €
Bohnen^G und Butterspätzle^{A2,C}

*game ragout with sweet pepper sauce,
beans and butter spaetzle*

Saltimbocca vom Wels^{3,8} auf Blumenkohlpuree^{G,H,H4}, 27,90 €
dazu Honigzwiebeln^N und Grünkohlchips

*catfish saltimbocca on cauliflower puree,
served with honey onions and kale chips*

Weinempfehlung
recommended vine

Joachim Lehmann
Blauer Zweigelt

Deutscher Qualitätswein – trocken
Sachsen

Johannisbeeraromen und feine Säure
– für alle, die es ausgewogen, rund
und stilvoll mögen.

*German quality wine from saxony - dry
Currant aromas and fine acidity - for
all those who like it balanced, round
and stylish.*

MUSEUMSGASTRONOMIE

Dessert

Kaffee-Mandel-Parfait^{C,G}, 9,50 €
Pistazien-Krokant und Milchschaum

*coffee and almond parfait,
pistachio brittle and milk foam*

enthält Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxydationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: mit Schwefeldioxid, 6: geschwärzt, 7: mit Phosphat, 8: mit Pökelsalz, 9: koffeinhaltig, 10: Chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 12: enthält Phenylalaninquelle, 13: gewachst, 14: enthält Alkohol

enthält Allergene: A Gluten: A1: Roggen, A2: Weizen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel, A6: Kamut; B: Krebstiere und Krebserzeugnisse; C: Eier und Eiprodukte; D: Fisch- und Fischerzeugnisse; E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F: Soja und Sojaprodukte; G: Milch und Milcherzeugnisse aus Kuhmilch; H: Schalenfrüchte H1: Pistazie, H2: Walnuss, H3: Mandel, H4: Haselnuss, H5: Cashew; H6: Paranuss; I: Sellerie; J: Senf und Senferzeugnisse; K: Sesam und Sesamerzeugnisse; L: Lupine und Lupinenerzeugnisse; M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische; N: Sulfid

Die Allergenkennzeichnung bezieht sich auf die eingesetzten Zutaten. Wir übernehmen keine Verantwortung bei Flugkontaminationen.