

## **SKYLINE MENÜ** **(BIS ENDE MÄRZ 2020)**

### ***Vorspeise***

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen<sup>1</sup>

\*\*\*

### ***Hauptgericht***

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Rahmwirsing, Kartoffelgratin  
und Portweinjus<sup>1,5,12</sup>

\*\*\*

### ***Dessert***

Nougat-Toffee- Crème mit Roter Grütze<sup>2,10</sup>

### **Preis pro Person**

**37 € inkl. MwSt.**

## **SKYLINE MENÜ VEGETARISCH** **(BIS ENDE MÄRZ 2020)**

### ***Vorspeise***

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen <sup>1</sup>

\*\*\*

### ***Hauptgericht***

Fussiloni mit Pilzen in Kräuterrahm und in Balsamico geschwenkten Kirschtomaten <sup>2,9</sup>

\*\*\*

### ***Dessert***

Nougat-Toffee- Crème mit Roter Grütze <sup>2,10</sup>

### **Preis pro Person**

**37 € inkl. MwSt.**

Saisonale Änderungen der Speisenauswahl behalten wir uns vor.  
Allergien und Unverträglichkeiten können wir leider bei der Zubereitung der Speisen nicht berücksichtigen.

Spuren von folgenden Allergenen können nicht ausgeschlossen werden: Ei, Fisch, Krebstiere, Milch (einschließlich Laktose), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen

Allergie- und unverträglichkeitsauslösende Inhaltsstoffe: 1 Milch/Milcherzeugnisse (einschließl. Laktose) | 2 Eier/Eierzeugnisse | 3 Fisch/Fischerzeugnisse 4 Krebstiere/Krebstiererzeugnisse | 5 Sellerie/Sellereierzeugnisse | 6 Senf/Senferzeugnisse | 7 Sesamsamen 8 Sojabohnen | 9 Glutenhaltige Getreide | 10 Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse | 11 Schalenfrüchte | 12 Schwefeldioxid/Sulfite | 13 Spuren v. Alkohol vorhanden oder möglich | 14Sulfite