



---

*Fundus*

*Speisekarte*



---



---

# Fundus

## **-Vorspeisen-**

**Spargelcremesuppe**  
mit Flußkrebse

d, 9,50

**Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch**  
mit Scampis

d, 9,90

**Gebackener Schafskäse**  
Preiselbeeren | Frühlingsalat

b,a,d 16,50





# Fundus

## -Kleine Gerichte-

### Caesar Salad

Romanasalat | Grana Padano | Hähnchenbrustfilet d,g 15,50

### Marinierte Rote Bete auf Rucolasalat

gratinierter Ziegenkäse | Feigenkonfit | Sesam d,c,2,7 16,50

### Roastbeef

Bratkartoffeln | Sauce Tartar d,b 18,50

### Norwegischer Räucherlachs

Kartoffelrösti | Sylter Sauce d,g,a,b 19,50

### Rinder-Tartar

Cornichons | Bauernbrot f,g,b,4 18,50

### Tafelspitzsülze

Grüne Sauce | Bratkartoffeln a,d 18,50

### Opernteller

Käse | Lachs | Garnele | Pastete a,b,c,d,g,2,3,9 19,50





---

# Fundus

## -Hauptgerichte -

### Tranchen vom Kalbsrücken

Portweinjus | Marktgemüse | Kartoffelkroketten a,b 22,50

### Lammcurry

Auberginen | Kichererbsen | Basmatireis d 19,50

### Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren a,b, 23,50

### Penne Rigate in Weißweinsud

Brokkoli | Champignons | Erbsen | Cherrytomaten d 16,50

### Spaghetti (leicht pikant)

Scampi | Chili | Tomaten a 21,00

### Rumpsteak

Schalotten | Portweinjus | Bratkartoffeln 26,50

### Fisch

Bitte fragen Sie nach der Tagesempfehlung unseres Küchenchefs

---





# Fundus

## -Dessert-

### Käseteller

verschiedene Berg- und Rohmilchkäse

c,d,g

14,50

### Crème brûlée

mit frischen Beeren

b,d

9,50

### Marillenstrudel mit Sahne

und Vanillesauce

d

10,50

#### Zusatzstoffe

1) Farbstoff	2) Konservierungsstoff	3) Antioxidationsmittel	4) Phosphat
5) koffeinhaltig	6) chininhaltig	7) mit Süßungsmittel	8) enthält eine Phenylalaninquelle
9) enthält Sulfite			

#### Allergene

a) Weizen/Gluten	b) Hühnerei	c) Erdnüsse	d) Kuhmilch/Laktose
e) Mandeln	f) Sellerie	g) Senf	