



Fundus

Speisekarte





Fundus

-Suppen-

Nudelsuppe

mit Hühnerfleisch- Gemüsestreifen

d,f,a

9,50

Lauchcremesuppe

mit Scampi

d, f

10,50

-Vegan-

Wirsing-Roulade

mit Blattspinat, Kartoffelpüree an Morschelsauce

d,f,a

16,50

Ziegenkäse gratiniert mit Honig und Sesam

mit Rote Beete, Rucola Salat und Feigensenf

b,a,d,f

18,50



Fundus

-Vorspeisen/Kleine Gerichte-

Caesar Salat

mit Parmesanspäne und Hähnchenbrust

b 18,50

Spinatsalat mit Garnelen

Mangospalten und Pistazienkernen

d,c,2,7,g 21,00

Tagliatelle in Pfifferlingrahm

d,g,a,b 18,50

Roastbeef

Hausgemachte Remoulade | Bratkartoffeln

f,d,3 18,50

Norwegischer Räucherlachs

mit hausgemachten Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich

b,d 19,50

Opernteller

Käse | Lachs | Garnele | Pastete | Roastbeef | Salat

a,b,c,d,g,2,3,9 22,50

Zwiebelkuchen

mit kleinem Salat

a,1,c,f,g,j,k 14,50





Fundus

-Hauptgerichte-

Argentinisches Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salat a,d,f,9,b 28,50

Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren b,a 25,00

Kalbsragout

mit frischem Gemüse und Tagliatelle a,b, 23,50

Hähnchen-Curry

mit exotischen Früchten und Basmati-Reis a,1,c,g 19,50

Matjesfilet Hausfrauen Art

mit Pellkartoffeln g,f, 19,00

Fisch: Bitte fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung !



Fundus

-Dessert-

Käseauswahl mit Tafeltrauben

verschiedene Berg- und Rohmilchkäse

c,d,g 14,00

Pflaumenkompott

mit Vanilleeis

d,b 9,50

Crème Brûlée

und Pflaumenkompott

b,d,a 10,50

Für Zusatzportionen

Brot, Bratkartoffeln oder Butter

a,d 3,50

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	