

Kalte Vorspeisen

<i>Persische Vorspeisenvariation, appetitliche Häppchen für Augen und Gaumen, vegetarisch oder mit Köfte vom Rind</i>	10,50 (A,C,D,E,G,L,M,N,O,P)
<i>Gefüllte Feige mit Sauerrahm, Schafskäse und gerösteten Walnüssen</i>	9,00 (G,H,M,O)
<i>Israelischer Gartensalat (vegan), Salat von Radieschen, Gurke, Tomate, Oliven und Sumach, dazu frittierte Falafel und Guacamole</i>	9,00/15,50 (L,M,O)
<i>Kleiner gemischter Salat nach Saison</i>	5,50 (L,M,O)
<i>Knusprige Bulgur-Seehechtbällchen mit Mast-o Khir und Blattsalatgarnitur</i>	9,00 (A,C,D,G,L,M,O)
<i>Türkisches Tomatenbrot pro Portion</i>	2,50 (A,O)

Warme Vorspeisen

<i>Süßkartoffel-Zitronengrassuppe (vegan) mit Sesam und Kokosmilch verfeinert</i>	6,50 (H,L,N,O)
<i>Rinderbouillon mit Gemüse, Grießnockerl oder Frittaten</i>	5,50 (A,C,G,L,O)
<i>Persische Erbsensuppe mit Koriander Joghurt Dip</i>	6,00 (G,H,L,N,O)

Aus dem Wasser

Gebratenes Forellenfilet mit Aprikosen-Risotto und Safranschaum, dazu Gemüse und Cashewnüsse

24,50 (A,C,D,G,H,L,O)

Knusprige Bulgur-Seehechtbällchen mit Mast-o Khir und Blattsalatgarnitur

15,00 (A,C,D,G,L,M,O)

Fleischige Gaumenfreuden

Libanesisches Hühnerragoût mit Aprikosen und Oliven, dazu Gemüsereis, Mandeln und Curry

18,50 (G,H,L,N,O)

Rostbraten von Angus Beef mit Kalbsfond, Bratkartoffeln und Gemüse

24,00 (G,L,M,O)

Im Ofen gebackene Maispoularde mit Schafskäse-Olivenkruste, Granatapfelsauce, Bramata Polenta und Marktgemüse

19,00 (A,G,L,O)

Wienerschnitzel mit Preiselbeeren, wahlweise mit Pommes Frites oder kleinem gemischten Salat

21,50 (A,L,M,O)

Lamm Shawarma mit Sesamkartoffeln und Marktgemüse

22,50 (A,L,M,O)

Extra Beilagen:

Kartoffeln,

Bramata-Polenta,

Hummus, Kartoffelpüree,

Basmatireis oder Marktgemüse

3,00 / Portion

Verführung zum vegetarischen Hochgenuss

Kichererbsen-Gemüseintopf (vegan ohne Dip) mit Süßkartoffel, Spinat und Joghurt-Koriander Dip 16,00 (G,L,M,N,O)

Westafrikanischer Taboulé (vegan) mit Cranberries, Berberitzen, Minze, Petersilie, leichter Currysauce, Gemüsegar nitur und Cashewnüssen 16,50 (A,L,N,O)

Gefüllte Aubergine (vegan) mit Hummus und Gemüse an leichter Currysauce und Cashewnüssen 16,50 (A,H,L,N,O)

Süsse Versuchungen

Französische Zitronentarte mit Kardamom-Vanilleschaum 9,00 (A,C,G,O)

Honig-Whisky-Tonkabohnen Parfait mit Fruchtsalat 9,50 (C,G,O)

Duett von zweierlei Schokoladenmousse, dunkle und weiße Schokolade mit Fruchtsalat 10,00 (G,O)

Persische Dessertvariation, Süzme mit Fruchtsalat, Schokoladenmousse, Parfait nach Angebot und Zitronentarte 11,50 (A,C,G,O)

Süzme mit Honig und Vanille, dazu Fruchtsalat 8,50 (G,O)

Dattel-Gewürzkuchen (vegan) mit Mandeln und Fruchtsalat 9,00 (A,H,O)

Eine Kugel Sorbet oder Eis nach Angebot 2,00 (O)

Käse nach Tagesangebot mit selbstgemachtem Früchtebrot 7,50 (A,G,H,O)

Informationen zu Produkten und Allergien

- *In unserer Küche verzichten wir gänzlich auf Geschmacksverstärker, sowie Farbstoffe und künstliche Haltbarmittel jeglicher Art.*
- *Unsere Milchprodukte beziehen wir von der Ländle Molkerei Vorarlberg.*
- *Unsere Forellen beziehen wir aus der Fischerei Güfel aus Meinigen*
- *Eier beziehen wir ausschließlich aus Freilandhaltung vom Sennhof in Rankweil.*
- *Um spezifisch auf Allergien oder spezielle Diätwünsche eingehen zu können, bitten wir Sie, sich an Ihre Bedienung zu wenden.*
- *Nicht auf der Karte finden Sie die Wochenempfehlungen unseres Küchenchefs. Fragen Sie Ihre Bedienung.*

Legende zur Allergenkennzeichnung

A

Glutenhaltiges Getreide

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,
Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

B

Krebstiere

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten,
Hummer, Scampi

C

Eier

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

Eier aller Geflügel- und Vogelarten

D

Fische

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

Alle Fischarten und Kaviar

E

Erdnüsse

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

F

Sojabohnen

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

G

Milch

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

Milch aller Säugetiere

H

Schalenfrüchte

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashewnüsse, Paranüsse, Pistazien

L

Sellerie

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

M

Senf

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

N

Sesam

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

O

Schwefeldioxid und Sulfite

In Konzentrationen von mehr als
10 mg/kg bzw. 10 mg/ltr als insgesamt
vorhandenes SO₂

P

Lupine

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

R

Weichtiere

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

Schnecken, Abalone, Oktopus,
Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln,
Austern