



THEOPHANO

Bärlauchzeit im Theophano

*Unser Fleisch kommt aus artgerechter Tierhaltung von der
Landfleischerei Müller in Wasserleben*

Gemüseterrine

*von Sellerie, Spinat und Karotte
dazu Crostini und Salzbutter
vegetable terrine of celery, spinach and carrot
with crostini and salted butter*

10,20 €

Hausgemachter Flammkuchen

*mit Bärlauch-Sauerrahm, Schinken und Bergkäse
Tarte with wild garlic sour cream, ham and mountain cheese*

12,80 €

Dorsch im Wirsingwickel

*auf Weißwein-Dill-Sauce
dazu Kartoffelflan und Bärlauchöl
Cod in the savoy wrap
on white wine dill sauce with potato flan and
wild garlic oil*



19,60 €

*Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht
der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.
Für Ihre Fragen steht Ihnen das Serviceteam gern zur Verfügung.*



THEOPHANO

Maispouardenbrust

*auf Bärlauchrisotto mit feinen Erbsen und Kräuterrahm
chicken breast
on wild garlic risotto with fine peas and herb cream*

20,10 €

„Theophano Pfännchen“

*Schweinefilet, gebratene Drillinge und Blattspinat
mit Bärlauchrahm überbacken mit Bergkäse
Pork fillet, fried triplets and leaf spinach with wild garlic
cream baked with mountain cheese*

15,80 €

Gebratener Steinbutt

*auf Pappardelle mit Bärlauchpesto
Roasted turbot
on pappardelle with wild garlic pesto*



18,10 €

Fruchtiges Himbeersorbet

*an Streifen von lockerem Biskuit, Sahne und Latte Macchiato Creme
Fruity raspberry sorbet
with strips of light biscuit, cream and late macchiato cream*

9,60 €

*Gern servieren wir Ihnen
zu jedem Gericht einen Beilagensalat.
small side salad*

4,80 €

*Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht
der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.
Für Ihre Fragen steht Ihnen das Serviceteam gern zur Verfügung.*