

# Kulinarisches im Frühjahr und Sommer

*„Genuss für Leib und Seele“*

Mit Kennzeichnung der Allergenen Zusatzstoffe

## Suppen

Klares Frühlingssüppchen vom Huhn  
mit Zitronengras und frischem Gemüse (H) 5,50

Samtiges **Luftbad-Kresse-Süppchen**  
mit Creme Fraiche verfeinert, dazu frisches Baguette (7,1) 5,50

## Vorspeisen und Salate

### Luftbad Tipp

Carpaccio vom Rind mit marinierten Wildkräuter-Blättern  
und gehobeltem Parmigiano, dazu Baguette (1,7,H,B) 11,50

Marinierte Blattsalate mit Wiesenkräutern, frischen Beeren  
und Sprossen, Ziegenkäse mit Thymian-Honig glaciert  
dazu lauwarmes Pesto-Baguette 10,90

**wahlweise** mit Knusper-Garnele  
**oder** Hähnchenstreifen (1,7,8,10,H) 13,90

## Vegetarisch

Kräuter-Gnocchi im Minestrone-Sud, gewürfelte Salatgurke  
Späne vom Parmigiano, beträufelt mit unserem **Luftbad-Pesto**  
und geschmorten Kirschtomaten (7,B,C,5) 11,90

## Aus Fluss und Meer

Zanderfilet gespickt mit Zitronen-Thymian  
sautiertem Zucchini-Cherry-Tomaten-Gemüse  
an Bandnudel-Nestchen mit pikanter Paprikasoße (1,7,4) 15,50

## Aus Pfanne und Backofen

Maishähnchenbrust gefüllt mit unserer **Luftbad-Kräuterbutter**  
auf Ragout von weißem und grünem Spargel in Zitronen-Weißweinsauce  
an Linguine-Nestchen (H,7,1,3,9) 14,00

Zart gegarte Milchlammkeule auf rahmig jungem Blattspinat  
dazu Neue Kartoffeln mit frischen **Luftbad-Kräutern** (H,7) 14,50

### Luftbad Tipp

Original Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit klassischer Garnitur (Zitrone, Sardellenfilet und Kapernapfel)  
dazu gold-braune Röstkartoffeln und **Luftbad-Salat** (H,1,3,4,7,10) 16,50

Strip-Steak vom gut gereiften Roastbeef aus der Region  
mit Knoblauch-Butter, **Luftbad-Salat**  
und gebackener Ofen-Käse-Kartoffel (H,7,10) 22,90

Gegrilltes Kotelette vom Schwein, in gehackten Kräutern paniert  
an frisch gebratenen Honig-Pfeffer-Pilzen  
und hausgemachtem Kartoffel-Rösti (H,E,3) 15,50

### Luftbad-Burger

220 g bestes Beef (Fleisch aus der Region) saftig gegrillt mit  
Rauchiger-Bourbon-BBQ-Soße  
angerichtet mit hausgemachtem Kartoffel-Rösti, Avocado, Bergkäse  
und mariniertem Rucola im rustikalen Burger-Brötchen  
dazu gebackene Kartoffelspalten mit **Luftbad-Kräuter-Quark** (1,7,10,H)

14,90

## Für unsere kleinen Gäste

Kleines Hähnchenschnitzel mit gebuttertem Gemüse  
Kartoffeln und Soße (1,3,7,H) 6,80

Zwei Thüringer Klöße mit Soße (A,B,C,H) 4,00

Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce (1,3,7,A,B) 4,50

## Dessert

Cremiges Waldmeister-Eis an Limetten-Cheesecake  
Abgeschmeckt mit Thai-Basilikum, dazu frische Erdbeeren (7,1,3) 6,50

Zwei kleine Macarons an hausgemachter Vanille-Eiscreme  
mit Rosmarin verfeinert und frischen Beeren aus unserem  
eigenen Sommergarten (A,1,3,7) 5,50

### Hauptallergene

- 1 Gluten haltige Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fisch
- 5 Erdnüsse
- 6 Sojabohnen
- 7 Milch
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesamsamen
- 12 Schwefeldioxid/Sulfite
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

### Zusatzstoffe

- A Farbstoff
- B Konservierungsstoffe
- C Antioxidationsmittel
- D Geschmacksverstärker
- E Geschwefelt
- F Geschwärzt
- G Phosphat
- H Milcheiweiß (Fleisch)
- I Koffeinhaltig
- J Chinin/Taurin haltig
- K Süßungsmittel
- L gewachst
- M gentechnisch verändert