



Grüß Gott & Herzlich Willkommen

im Restaurant
„relexa´s rouge et noir“

Wir möchten Sie heute kulinarisch verwöhnen und Ihnen ein paar schöne Stunden bereiten.

Damit uns dies in dieser verrückten Zeit gelingt und Sie und wir optimal geschützt sind,
bitten wir Sie, folgende Dinge zu beachten:

- Halten Sie den erforderlichen Mindestabstand ein.
- Tragen Sie bitte einen Mundschutz, wenn Sie den Tisch verlassen.
- Wählen Sie aus unserer Speisekarte die gewünschten Gerichte und kreuzen dies entsprechend an. Änderungswünsche bitten wir Sie, ebenfalls zu notieren!
- Ihren Getränkewunsch tragen Sie bitte entsprechend ein.
- Wenn möglich, zahlen Sie bitte bargeldlos!

Wir wissen, dass obige Regelungen für einen Restaurantbesuch sehr ungewöhnlich sind,
aber leider sind wir aufgrund von gesetzlichen Vorgaben gezwungen, diese
Maßnahmen zu befolgen.

Wir bedanken uns für Ihre Unterstützung und wünschen
Ihnen schöne Stunden!

Ihr relexa-Team

Wenn Sie Fragen zum Thema „Allergene“ haben, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter!

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt
7) gewachst 8) mit Phosphat 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig
11) mit Süßungsmitteln

Ihr Getränkewunsch: _____





Herbstzeit à la relexa

Kürbissuppe
mit Kernöl
€ 5,80

Perlhuhnbrust
auf Kürbischutney
dazu Cassisjus und Kartoffelkrapfen
€ 18,00

Gebratenes Felsenbarschfilet
auf Kürbisrisotto
€ 17,00

Asiatische Gemüsepfanne
mit Glasnudeln
€ 9,00

Gebratene Kalbsleber
mit geschmolzenen Zwiebeln
und Kartoffelpüree
€ 16,00



Vorspeise warm

Ziegenkäse mit Rosmarinhonig gratiniert
an Wildkräutersalat € 11,00

Suppe

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen € 4,50

Vegetarisch

Kartoffelgnocchi in Salbeibutter
mit Kirschtomaten und Grana Padano € 12,00

Fischgerichte

Doradenfilet
an Safransauce
mit glacierten Zuckerschoten und Risolée kartoffeln € 18,00

Fleischgerichte

Wiener Kalbsschnitzel
mit bunten Blattsalaten
und einem Kartoffel-Gurkensalat mit Speckwürfeln € 15,80

Medaillons vom Schweinefilet
unter der Trockentomatenkruste
auf Rahmzucchini und Thymiangnocchi € 16,00

Dessert

Schokoladenbrownie
mit Pina Coladaeis € 6,80