



Menu

Vorspeisen

Kürbis-Karotten-Ingwer-Suppe mit Granatapfel und Croutons (<i>vegan möglich</i>)	5,90€
Gemischte Pilze, getrocknete Tomaten PerlgraupenSalat mit Kernen und Basilikumdressing (<i>vegan möglich</i>)	8,50€
Linguini mit Tintenfisch, Zucchini, Kirschtomaten und Gremolata	9,20€
Antipasti-Variation mit Fleisch / vegetarisch / vegan	13,00€

Pasta | Flammkuchen

Fusilloni mit Mangold, Mandeln, Artischocken, TaleggioKäse und WeißweinSoße (<i>vegan möglich</i>) klein 7,50€ / groß 13,50€	
Flammkuchen mit Rote Bete, Walnüssen, Schafskäse und Ahornsirup (<i>vegan möglich</i>)	10,00€
Flammkuchen mit italienischen Würstchen, grünem Apfel und Fenchel	11,50€
Flammkuchen mit Räucherforelle, Meerrettich, Lychi, Frühlingzwiebeln und Feldsalat	13,00€

Hauptgerichte

Cheddar-Nuss-Küchlein, Süßkartoffeln und PortweinSchalloten	13,90€
QuinoaBällchen und junges Gemüse mit geröstete-Tomaten-PaprikaSoße (<i>vegan möglich</i>)	13,20€
BioBeef-CheeseBurger* (200g) mit krossem Speck, Kartoffelecken und Aioli	12,50€
MaisHähnchenbrust, Linsen, Oliven, Spinat und Wurzelgemüse mit WeintraubenJus	17,90€
Rinderfilet (200g) mit Kartoffelstampf, grünen Bohnen und RotweinJus	24,20€
Wolfsbarsch, Blumenkohlpüree, Bunte Bete, MeeresSpargel, Tomaten-Zitronen-Dressing	19,90€

Beilagen: Kartoffelecken und Aioli 3,90€ | Kleiner Salat mit Parmesan 4,50€

*Burgerbrötchen hausgemacht

Nachspeisen

VanillePanna-Cotta mit Beerensoße	5,80€
Sticky-Toffee-Pudding (Dattel-Karamell-Kuchen) mit VanilleEis	5,20€
Verschiedene Sorten Eis (zwei Kugeln), AmarettoBiskuits und Physalis	4,90€
Schokoladenvariaton	6,50€

*Wir verwenden möglichst viele Fairtrade- und Bioprodukte von lokalen Anbietern.
Wir kochen gern saisonal und begrüßen auch gern vegane Gäste.
Unsere Speisekarte wechselt regelmäßig.*

März 2018