



## Menu

### Vorspeisen

Suppe von Rote Bete mit Croutons, Crème fraîche und Meerrettich <i>(vegan möglich)</i>	5,70€
Linsen-Süßkartoffel-Schafskäse-Salat mit Walnuss-Ahornsirup-Dressing <i>(vegan möglich)</i>	8,00€
RäucherlachsKroketten, Romesco, Pok Choi	9,90€
Antipasti-Variation mit Fleisch / vegetarisch / vegan	12,00€

---

### Pasta | Flammkuchen

Linguini mit braunen Champignons und Austernpilzen, Rosinen, Nüssen und Basilikumöl <i>(vegan möglich)</i> klein 7,50€ / groß 13,50€	
Flammkuchen mit BBQ-Pulled-Chicken, Pimientos de Padrón, und getrockneten Tomaten	10,00€
Flammkuchen mit Gorgonzola, Pflaumen, Pecannüssen und Ruccola	11,00€
Flammkuchen mit Flusskrebs, roten Zwiebeln, Sardellen-Parmesan-Creme und Kapernäpfeln	13,00€

---

### Hauptgerichte

Steckrübe-Kartoffelgratin mit Rosenkohl, Esskastanien und gebackenem Ziegenkäse	13,50€
Butternut-Squash-Risotto, Salbei, Schalotten, Parmesan <i>(vegan möglich)</i>	13,90€
BioBeef-CheeseBurger* (200g) mit krossem Speck, Kartoffelecken und Aioli	12,50€
Entenbrust, Topinambur, Rotkohl, Orange und Cranberries	19,50€
Geschmorte Lammschulter mit Wurzelgemüse, Quinoa und MinzYoghurt	20,90€
Makrele mit FenchelOfenkartoffeln, grüne Bohnen und Oliven-Tomaten-Salsa	19,90€

#### **Beilagen, je 3,50€**

Kartoffelecken und Aioli ,kleiner Salat, Rotkohl

\*Burgerbrötchen hausgemacht

---

### Nachspeisen

VanillePanacotta mit Erdbeersoße	5,80€
Sticky-Toffee-Pudding (Dattel-Karamell-Kuchen) mit VanilleEis	5,20€
Verschiedene Sorten Eis (zwei Kugeln), AmarettoBiskuits und Physalis	4,90€
Schokoladenvariation	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.*

24. November 2017