



## Menu

### Vorspeisen

Erbsen-Minz-Kokos-Suppe mit Mandelflocken (v/m)	5,90€
Panzanella-Salat mit gegrilltem ScamorzaKäse (v/m)	9,00€
Antipasti-Variation mit Fleisch / vegetarisch / vegan	14,50€

---

### Flammkuchen

Flammkuchen mit Schafskäse, Birne, rote Bete, Nüssen und Ahornsirup (v/m)	11,00€
Flammkuchen mit Hühnchencurry mit Champignons und Paprika (v/m)	12,50€
Flammkuchen mit Räucherlachs, Meerrettich, Lychees und Frühlingszwiebeln	13,00€

---

### Burger\*

BioBeef★-CheeseBurger* (180g) mit krossem Speck, Kartoffelecken und Aioli	13,90€
PulledPorkBurger* mit Krautsalat und BBQ Soße, dazu Kartoffelecken	13,00€
VeggieBurger* mit Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln, Kartoffelecken und Aioli (v/m)	12,50€
LammBurger* (180g) mit Zwiebelringen und Raita, dazu Kartoffelecken	13,90€

\*BurgerBrötchen hausgemacht  
★DE-ÖKO-006 aus biologischem Anbau

---

### Hauptgerichte

Tagliatelle mit gegrilltem Gemüse, Tomatensoße und Parmesanflocken (v/m)	kl. 7,90€ / gr.	13,50€
Rote-Bete-Risotto mit Büffelmozzarella, Blattspinat, Walnüssen und Pesto (v/m)		13,90€
AuberginenParmigiana mit grünem Salat (v/m)		13,20€
Gegrillter Oktopus mit Linsensalat, Fenchel und Salsa Verde		21,50€
KalbsSchnitzel mit Backblechkartoffeln, Gurkensalat und PfefferHollandaise		20,50€
RibeyeSteak (250-300g) mit Zuckerschoten, KartoffelEcken und Tomatensalsa		25,50€

**Beilagen:** KartoffelEcken und Aioli 4,20€ | Kleiner Salat mit Parmesan 5,50€

---

### Nachspeisen

Vanille-Pannacotta Beerensoße	5,80€
Sticky-Toffee-Pudding (Dattel-Karamell-Kuchen) mit Vanilleeis	6,00€
Verschiedene Sorten Eis (zwei Kugeln) und Amaretto-Biskuit	4,90€

---

(v/m) = vegan möglich, bitte wendet euch an unsere KellnerInnen  
Wir verwenden möglichst viele Fairtrade- und Bioprodukte von lokalen Anbietern.  
Wir kochen gern saisonal und begrüßen auch gern vegane Gäste.  
Unsere Speisekarte wechselt regelmäßig.

Ab August 2020