



SPEISEKARTE

Suppen

Kartoffelschaumsuppe / Sauerkraut-Mettwurststrudel 9,5

Tomatenessenz / Basilikumklößchen 9,5
vegan

Vorspeisen

Feigen / Chicoree / Datteln / Melisse / Himbeerdressing 13,5
glutenfrei, vegan

Stubenküken mit Basilikumfüllung / Kefir-Frühteragout / Walnüsse 17,5

Rosa gebratener Kalbstafelspitz / Kopfsalat / Rotwein-Balsamico Zwiebeln /
Grüne Sauce / Creme fraiche 18

Thunfisch im Sesammantel / Teriyaki Sauce / Paprika / Ananas /
Ingwer / Wildkräuter 21



Hauptgänge

Linsen-Grünkerntaler / gegrillte Aubergine / Kichererbsen-Apfel-Hummus / Wildkräuter (vegan) 26,5

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib / Krabben / Kräutersud / Frühlingszwiebel / Kirschtomate 26,5

Maishähnchenbrust / Rosmarinjus / Kartoffel-Gemüse-Pot au feu 28,5

Geschmorte Lammhaxe / Rosmarin Jus / Erbsenpüree / Röstkartoffeln 29,5

Kabeljaufilet / Oliven / Tomate / Lauchzwiebel
Kartoffelstampf 32

Rumpsteak / Setzei / Schalotten / Bohnen / Rosmarinkartoffeln 34

Dessert

Variation von der Schokolade / Gewürzkirschen 12,5

Haselnuss-Karottenküchlein / Blutorangensorbet / Baiser-Crumble 12,5

Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.