



SPEISEKARTE

Suppen

Curry-Linsenschaumsuppe / Falafel Praline / Tahinschaum 9,5

Tomatenessenz / Basilikumklößchen (vegan) 9,5

Vorspeisen

Kicherbsen-Linsensalat / gebackener Blumenkohl
glutenfrei, vegan 10,5

Rosa gebratener Tafelspitz / Kopfsalat / Rotwein-Balsamico Zwiebeln/
Grüne Sauce / Creme fraiche 16,5

Thunfisch im Sesammantel / Teriyaki Sauce / Paprika / Ananas /
Wildkräuter 17,5

Radicchio Salat / Basilikumschmand / Mangospalten /
Büffelmozzarella / Parmaschinken 19,5



Hauptgänge

Scholle „Finkenwerder Art“ / Zwiebel-Speck Stippe / Kartoffel-Gurkensalat	24
Linsen-Grünertaler / gegrillte Aubergine / Kichererbsen-Apfel-Hummus / Wildkräuter (vegan)	24,5
Kabeljaufilet / Artischocke / Oliven / Tomate Olivenstampfkartoffeln	28,5
Geschmorte Lammkeule / Rosmarin-Jus / Ratatouille / Gratinierte Kartoffeln	28,5
Stubenküken im Ganzen gebraten / glacierte Bundmöhren Kartoffel-Apfel-Zwiebel Gröstl	30
Lammfilet / Feige-Senf-Butter / Estragon-Jus / Speckbohnen / Rosmarinkartoffeln	32,5



Dessert

Variation von der Schokolade / Nougat / Mandeln 12

Karamellierte Ananas-Tarte / Malibu Eis / Kokos Creme 12

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.