

Vorspeise

Burrata Süß-sauer eingelegter Kürbis Rucola Pesto	13
Thunfischtatar Kartoffelstroh Avocado Wildkräuter	15
Vitello Tonnato Rosa gebratenes Kalbfleisch Thunfisch-Kapern-Crème	15
Kürbis-Curry-Suppe Kernöl	9
Grüner Salat Antipastigemüse	15
Grüner Beilagensalat	5

Hauptgerichte

Fisch des Tages Safransauce buntes Marktgemüse Zweierlei Reis	28
Lammragout Thymianjus buntes Marktgemüse Kartoffelgratin	26
Steak Frites Rumpsteak vom Weiderind Sauce Bernaise wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffel (mit Speck-Zwiebeln)	34

Vegetarisch Hauptgerichte

Veganes Gulasch Burgundersauce glasierte Möhren Süßkartoffel Schupfnudel	24
Rote Bete Gnocchi Ziegenkäse Walnüsse	19
Ravioli Ricotta-Tomatenfüllung grüner Spargel Pesto	19

Schnitzel Beilage zum Schnitzel wahlweise Pommes, Salat oder Bratkartoffeln (+3€)

Schnitzel vom Schweinerücken	19
Wiener Schnitzel vom Kalb	26
Wahlweise: Gurkensalat (+2€) Preiselbeeren (+2€) Sambal Hollandaise (+3.50 €)	

DONNERSTAG IST SCHNITZELTAG: SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT POMMES NUR 15,- EUR

Flammkuchen

Ziegenkäse Schmand Walnuss Honig Rosmarin	15
Glückspilz Schmand Pilze Lauchzwiebeln	15
Elsässer Schmand Speck Lauchzwiebel	15
Kürbis Schmand Kerne Pesto Rucola	15

Weinbegleiter

Humus Duo	5
Portion Oliven	5
Antipastigemüse	9
Pommes	6
Käseauswahl Maison Kober (5 Sorten) Feigensenf Nüsse Oliven	18

Dessert

Crème Brûlée mit Tonkabohne	9
Mango Cheesecake Sorbet	9
Schokoküchlein Rote Grütze Vanilleeis	9
Käseteller klein 3 Sorten Feigensenf	9

Alle Preise in verstehen sich in € und inkl. 7 % MwSt.

Für weitere Informationen über Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich gerne an unsere MitarbeiterInnen.