



>> Vorspeisen und Salate <<

€

Burrata Caprese

cremiger Büffelmozzarella auf marinierter Romatome mit Pesto
Olivenkaviar und Baguettebrot ^{Mi,Sf,Nu(Pin),Glu(We)}

12,00

Geflämmter Bio Ziegenkäse

mit dreierlei Rote Bete, Tatar, Gel und Waffel ^{Mi,Glu(WE)}

11,00

Flammkuchen Piemont

mit Trüffel-Crème fraîche, Kirschtomaten, Champignons
und Rucolasalattopping ^{Glu(We),Mi}

11,00

Flammkuchen Roma

mit Crème fraîche, Mozzarella, Tomate
Basilikumpesto und Salsiccia Picante ^{Glu(We),Mi,Nu(Pin)}

13,00

Caesar´s Salad

in Parmesandressing mit Knoblauchcroûtons ^{Fi,Ei,Glu(We),Se,Mi}
mit gebackenen Putenstreifen
oder mit Hirtenkäsewürfeln

14,00

15,00

>> Suppen <<

Cremesuppe von Ofengemüse mit Petersilienwurzelchips ^{Se,Mi}

7,00

Ungarische Gulaschsuppe ^{Se}

8,00

Essenz von der Rinderkraftbrühe mit Kalbsfleischnocken ^{Se,Mi,Ei}

9,00

>> Burger <<

Doppelter Knusperhähnchenburger

zwei saftige Hähnchenpatties, knusprig paniert mit Tomate, Romanasalat,
Jalapeños und Frischkäsesauce im Vollkornbun ^{Glu(We),Mi,Ei}

16,00

Veganer Hamburger

zwei saftige Beyond Meat Patties mit pikanter Tomaten-Paprikasauce,
Salzgurke und Romanasalat ^{Glu(We),Se,Sf}

13,00

zu allen unseren Burgern servieren wir Kartoffelwedges



>> Fleisch <<	€
Filet vom Landuro Schwein auf Apfel-Balsamicolinsen und Kartoffel-Schnittlauchküchlein ^{Glu(We),Ei}	26,00
Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und cremigem Gurkensalat ^{Ei,Glu(We),Mi}	18,00
dazu Pfeffersauce ^{Se} oder Dijonsensauce ^{Mi,Sf,Se} +2,50	
oder 2 Spiegeleier ^{Ei}	+2,00
Rumpsteak vom friesischen Rind auf Dijonsensauce mit wildem Broccoli und Steakhousefries ^{Sf,Se,Nu(Man)}	29,00
Gegrillte Brust vom Bio Schwarzfederhuhn mit Gewürzamarant auf Kräuterseitling - Estragonsauce und Frühlingsgemüse ^{Se}	19,00
Rinder-Schaukelbraten nach Burgunder Art mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln ^{Se,Mi,Glu(WE),Ei}	22,00
>> Fisch <<	
Gebratenes Zanderfilet mit Wonnekraut und Rote Bete Kartoffeln ^{Fi,Mi}	24,00
>> Pasta und Risotto<<	
Spaghetti Bolognese ^{Se,Glu(We),Mi,Sf} mit saftigem Fleischragout und Parmesankäse, dazu ein Blattsalat	13,00
Penne Rigate in Tomaten-Paprikasauce mit Salciccia Picante, Kapern und Oliven ^{Glu(WE)}	15,00
Dinkelrisotto mit Schwarzwurzeln, Romanesco, Buchenpilzen, Feldsalattopping und Kürbiskernen ^{Mi,Glu(Din),Se,Sf}	14,00
>> Dessert <<	
Cafe au Lait Parfait mit feinen Pralinen ^{Mi,Ei,Glu(We)}	9,00
Vanille Panna Cotta mit Zitruskompott und Knusperhippe ^{Glu(We),Mi}	7,00

Allergenkennzeichnung zur aktuellen Speisekarte

Fi - Fisch
Kre – Krebstiere

Sul-Sulfite
Soj – Soja
Sf – Senf
Se - Sellerie
Ses – Sesam

Nu(Pin) – Pinienkerne
Nu(Has) – Haselnuss
Nu(Man) – Mandeln
Nu(Wal) - Walnüsse
Nu(Cash) - Cashew

Glu(We) – Gluten aus Weizenmehl
Glu(Din) – Gluten aus Dinkel

Ei – Eierzeugnisse
Mi - Milcherzeugnisse