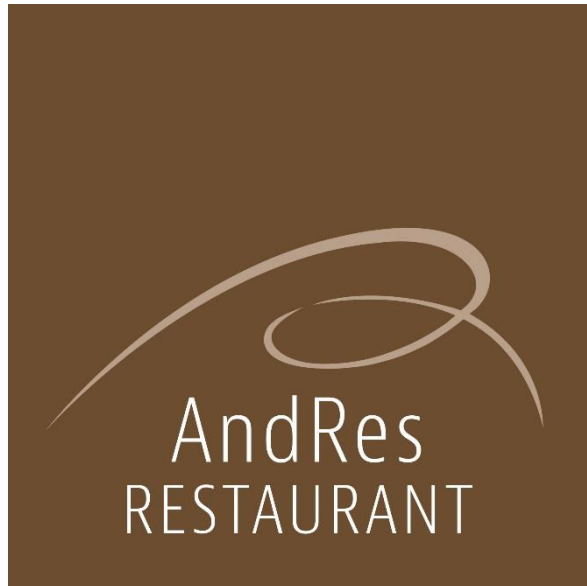


***Man soll dem Leib etwas Gutes tun,
damit die Seele Freude hat darin zu wohnen!***



Speisekarte

Liebe Gäste, der Gesetzgeber verpflichtet uns seit Januar 2015, Allergene jeglicher Art zu deklarieren.

Da wir eine Kreuzkontamination in der Küche nicht ausschließen können, erklären wir, dass jedes Gericht Spuren von Eiern, Milchprodukten, Krebstieren, Gluten, Nüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtieren und Sulfid enthalten kann.

Wenn sie von Allergien betroffen sind, beraten wir sie gerne individuell und Sachgerecht.

Suppen

Kürbissuppe

Ingwer, Kokos

8,50 €

Consommé double

Rote Beete, winterliche Gewürze, Gemüsebrunoise

7,50 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

Balsamico, Pinienkerne, Parmesan

14,00 €

Süßkartoffelpizza

Feigen, Ziegenkäse, Honig & Kräuter

11,50 €

Wantan- & Papadamchips

hausgemachte Kürbissalsa und -chutney

10,50 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb

19,50 €

Rumpsteak

200g – 23,50 €

300g – 27,50 €

Wählen Sie zum Schnitzel und Steak folgende Beilagen:

- Pommes Frites 4,50 €
- Bratkartoffeln 5,50 €
- Kartoffelgratin 7,00 €
- Pfeffersauce / Champignonrahmsauce 5,00 €
- Salatteller 5,00 €
- Pfannengemüse 5,50 €
- Kräuterbutter 2,00 €
- Ketchup 0,50 €
- Mayonnaise 0,50 €

Barbarie-Entenbrust

Süß-sauer-scharf Gemüse, Glasnudeln

23,50 €

Wildragout

Preiselbeerbirne, hausgemachte Kräuterspätzle, Kartoffeln oder Klöße

21,50 €

Rinderroulade

Rotkohl, hausgemachte Kräuterspätzle, Kartoffeln oder Klöße

20,50 €

Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Apfel-Calvados-Espuma, Kürbis-Kartoffelkuchen

25,50 €

Sous vide gegartes Schellfischfilet

Spitzkohl in Honig-Senfrahm, Rote-Beete-Kräutergnocchis

24,50 €



Unsere Empfehlung

Sauerbraten

Rotkohl, hausgemachte Kräuterspätzle, Kartoffeln oder Klöße

20,50 €

Vegetarische & Vegane Gerichte

Rote-Beete-Kräutergnocchis

Gemüse der Saison, Gorgonzolasauce

15,50 €

Sweet Dumpling (Minikürbis) gefüllt mit Bohnencurry

Paratha-Brot

17,00 €

Winterbowl

16,50 €

Hausgemachte vegane Ravioli

gefüllt mit veganem Hackfleisch, Gemüsebolognese

15,50 €

Dessert

Kirsch-Crème Brûléeschnitte

Keksboden

9,50 €

Kleiner Käseteller

verschiedene Käsesorten

Brot und Butter, Feigensenf

100 g - 12,50 €

200 g – 18,00 €

Kugel Eis nach Wahl

(Vanille, Walnuss, Erdbeere, Stracciatella, Schokolade)

1,70 € (Sahne +0,50 €)