

Speisen

Vorspeisen

Unsere Empfehlung!

Asiatische Currysuppe ^(vegan) _{l/10/F}

Gemüse - Chili - Kokosmilch - Ingwer - Limette
5,90

Kartoffelsuppe ^(vegetarisch) _{l/G/A}

Parmesan - Kräutercroutons
5,40

Kürbissuppe _{l/Z} ^(vegan)

Hokaidokürbis - Ingwer - Rote Bete-Stroh
5,60

Linsen-Karottensalat ^(vegan) _{F/5/10/I}

Tandorigewürz - Granatapfel - Tempeh - Mangochutney - Chili - Kreuzkümmel - Sellerie
7,80

gemischter Salat ^(vegetarisch)

Blattsalate, Honig-Senf vinaigrette
5,90

Vorspeisen

Gebackene Schafskäseröllchen (vegetarisch) 5/G/A/J

Teigblätter - Kräuter - getrocknete Tomaten - Blattsalat - geröstete Walnüsse - Honig-Senf vinaigrette
8,50

Rote Bete - Ruccolasalat (vegetarisch) Z/H/J

Ziegenfrischkäse - Kirschtomaten - geröstete Walnüsse - Vinaigrette
7,80

Unsere Empfehlung!

Mezze (vegetarisch) G/A/L/I/K/5

Falafel, Humus, Linsensalat, gefüllte Yufkablätter, Minzjoghurt, Fladenbrot
10,50

Gebackener Ziegenkäse (vegetarisch) 10/J/Z/G

Honig - Rosmarin - Apfel-Gurken-Salat - Tomatenmarmelade -
geröstete Sonnenblumenkerne
7,80

Geräuchertes Forellenfilet 10/C/Z/G

auf Erlenholz geräuchert - Apfel - Gurke - Rote Bete - frischer Meerrettich - Salbei-Limettendip
9,80

Hauptspeisen

Maishähnchenbrust H/F/E/10

Nuss-Chilikruste – Currysauce – Gemüse – Mangochutney – Basmatireis
16,80

Forellenfilet G/A

auf der Haut gebraten – Dillbutter – Rüben-Apfelgemüse –
Bärlauch-Kartoffelpürree
18,50

Unsere Empfehlung!

Veggie Bowl (vegan) 5/F/10/L/Z

Kichererbsencurry – Pastinakenchips – Apfel – Spinat – Rote Bete – Radieschen – Basmatireis – Buchweizencrunch
11,80

Holzfällersteak vom Schwein A/G/10

Schweinenackensteak – Röstzwiebeln – Kräuterbutter – Bohnen – Bratkartoffeln
14,90

(regional, nachhaltig)

Medaillons vom Wildschweinrücken G/I/L

Steinpilzrahm – Romanesco & glacierte Möhren – KürbisHerzoginkartoffeln
28,80

Hauptspeisen

Lachsforelle mit Nuss-Chilikruste A/E/H

Kokos-Currysauce – Mangochutney – Babyspinat – Basmatireis
19,90

Unsere Empfehlung!

Mit einem Schnitzel um die Welt A/H/G/C/Z/I/10

knuspriges Schweineschnitzel – Salbei-Limettencreme – orientalischer Linsensalat – Koriander-Erdnusspesto mit Ingwer – Süßkartoffeln
16,90

Currywurst A/G/7/C/I/10

Fruchtige Currysauce – Pommes – Limetten-Thymianaioli
8,50

Räucherforellen Bowl A/K/L

Forellenfilet aus regionaler Zucht – Edamame – Rote Bete – knusprige Zwiebeln – Soja-Sesam Sauce – frischer Salat – Basmatireis
14,50

Hauptspeisen

(regional, nachhaltig)

Wildschweinbraten G//L/A/C

aus der Keule - Rotwein-Schalottensauce - Ofengemüse - gebratene Serviettenklöße
22,80

Topfsülze G/10/C/5/7/2

Zwiebelringe - hausgemachte Remoulade - Bratkartoffeln
9,90

Mühlenschnitzel A/G/C/10

Schweineschnitzel - gebratene Champignons - Lauch-Apfel-Pfefferrahm - Steakhouse Pommes
14,50

Unsere Empfehlung!

Würziger Pfannkuchen (vegetarisch) A/C/G/J/10

frische Champignons - Apfel-Lauchrahm - Salat
10,80

(regional, nachhaltig)

Wild Bowl A//L

Wildragout - Rotweinsauce mit Gemüse- Spätzle - CranberryCrunch
16,50

Hauptspeisen

Gefüllte Reispapiertaschen (vegan) A/G/1/5/F/10

Mais-Gemüsefüllung – Tempeh – Currysauce – Reis – Mangochutney
9,50

Penne A/H/G/C/Z (vegetarisch)

Kirschtomaten – junger Spinat – Kräuterpesto – Frühlingszwiebeln – Ziegenfrischkäse
10,80

(regional, nachhaltig)

Wildbratwurst /J/L/G

warmer Weißkrautsalat mit Chili – Kartoffel-Bärlauchpüree – Feigensenf
9,50

Rumpsteak 10/L/G

Rosmarinbutter , Zwiebelmarmelade – grüne Bohnen – Steakhouse Pommes
24,80

Holsteiner Schnitzel A/C/8/7

Schnitzel – Spiegelei – hausgemachte Remoulade – Bratkartoffeln
11,80

Hauptspeisen

Temp eh - Burger ^(vegetarisch) G/A/C/F/H/I

gebackener Temp eh - Apfel - Tomate - Gurke - Salat - Pesto - Pommes - Limetten-Thymianaioli
10,90

Unsere Empfehlung!

Gefüllte Hähnchenschenkel ^{5/6/7/8/I/L}

Hähnchenschenkel - Ziegenfrischkäse - Aprikosen - Basilikumschaum - mediterranes Gemüse - gegrillte Parmesanpolenta
€ 18,90

Gemüsepfannkuchen ^(vegetarisch) A/C/G/F/H/Z/10

Wokgemüse - Kräuter - Frucht - Chili - Ingwer - Cashewcrunch
9,50

Rigatoni ^(vegan) A/C/G/H/10

fruchtig, würzige Tomatensauce - Apfel - Rüben - Blattspinat - getrocknete Tomaten - Koriander - geröstete Cashewkerne
€ 10,80

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff / 3 Antioxidationsmittel / 4 Geschmacksverstärker / 5 Geschwefelt / 6 Geschwärzt / 7 Phosphat / 8 Süßungsmittel / 9 Phenylalalin / 10 Gewachst

A Glutenhaltig / C Ei / E Erdnüsse / F Sojabohne / G Laktosehaltig / H Schalenfrüchte / I Sellerie / J Senf / K Sesam / L Sulfite / Z Zitrusfrüchte

Dessert

Crème Brûlée *c/B/G*

frische Früchte
6,80

Schwedendessert *10/C/B/G*

Vanilleeis - Apfelkompott - Schlagsahne - Eierlikör
5,20

Walnusseis *c/B/G/H*

geröstete Walnüsse, Ahornsirup, Schlagsahne
6,70

Zimteis *c/B/G*

Pflaumenkompott - Sahne
5,40

Kokoseis *c/B/G/I*

frische Ananas - Himbeersauce - Sahne
5,60

Unsere Empfehlung!

Zitronenschmandmousse *G/Z/10*

Birnenragout mit Ingwer
6,50