

Speisen



alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

Vorspeisen

Unsere Empfehlung!

Asiatische Currysuppe *Vio/F* (vegan)

Gemüse - Chili - Kokosmilch - Ingwer - Limette

5,90

Kartoffelsuppe *VG* (vegetarisch)

Parmesan - Kräutercroutons

5,40

Kürbissuppe *I* (vegan)

Bio Hokaido - Ingwer - Rote Bete - Stroh

5,20

Linsen-Karottensalat *F/5/10* (vegan)

Tandorigewürz - Granatapfel - Tempeh - Mangochutney - Chili - Kreuzkümmel - Sellerie

7,80

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

Teigblätter - Kräuter - getrocknete Tomaten - Blattsalat - geröstete Walnüsse - Honig-Senf vinaigrette

8,50

Vorspeisen

Rote Bete - Ruccolasalat *Z1* (vegetarisch)

Ziegenfrischkäse - Kirschtomaten - geröstete Walnüsse - Vinaigrette

7,80

Unsere Empfehlung!

Mezze *GHLAK5* (vegetarisch)

Falafel, Hummus, Linsensalat, gefüllte Yufkablätter, Minzjoghurt, Fladenbrot

10,50

Gebackener Ziegenkäse *10/JZ* (vegetarisch)

Honig - Rosmarin - Apfel-Gurken-Salat - Tomatenmarmelade

7,80

gemischter Salat *J* (vegetarisch)

Blattsalate, Honig-Senf vinaigrette

5,90

Hauptspeisen

Maishähnchenbrust AMF/E/10

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

Zanderfilet CGJA

auf der Haut gebraten - Senfhollandaise - frisches Gemüse -
Petersilien-Kartoffelpüree
17,50

Unsere Empfehlung!

Veggie Bowl 5F/10/LZ (vegan)

Kichererbsencurry - gebackene Süßkartoffel - Avocado - Spinat - Rote Bete -
Radieschen - Basmatireis - Buchweizencrunch
11,80

Holzfällersteak vom Schwein AG/10/C/1/2/3

Schweinenackensteak - Röstzwiebeln - Kräuterbutter - Bohnen - Bratkartoffeln
13,90

(regional, nachhaltig)

Medaillons vom Wildschweinerücken GA

Steinpilzrahm - Ofengemüse - Kürbis/Herzoginkartoffeln
27,80

Hauptspeisen

Lachsfilet mit Nuss-Chilikruste *AE/5/10*

Kokos-Currysauce - Mangochutney - Babyspinat - Basmatireis

18,90

Unsere Empfehlung!

Mit einem Schnitzel um die Welt *ATVG/CZV10*

knuspriges Schweineschnitzel - Avokadocreme - orientalischer Linsensalat -

Koriander-Erdnußpesto mit Ingwer - Süßkartoffeln

16,90

Currywurst *AGV/CV10*

Fruchtige Currysauce - Pommes - Limetten-Thymianaioli

8,50

(regional, nachhaltig)

Wildschweinbraten *GM*

aus der Keule - Rotwein-Schalottensauce - Rosenkohl - Rosmarinkartoffeln

22,80

Hauptspeisen

Topfsülze *G/10/C/5/1/2*

Zwiebelringe – hausgemachte Remoulade – Bratkartoffeln
9,90

Mühlenschnitzel *AVG/C/10*

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

Unsere Empfehlung!

Würziger Pfannkuchen *AVC/G/M (vegetarisch)*

frische Champignons – Apfel-Lauchrahm – Salat
9,80

(regional, nachhaltig)

Wild Bowl *AVL*

Wildragout – Rotweinsauce mit Gemüse – Spätzle – Cranberry Crunch
16,50

Gefüllte Reispapiertaschen *AV/5/F/10 (vegan)*

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

Hauptspeisen

Penne *AVG/CZ* (vegetarisch)

Kirschtomaten - junger Spinat - Kräuterpesto - Frühlingszwiebeln - Ziegenfrischkäse
9,80

(regional, nachhaltig)

Wildbratwurst *WL*

Weinsauerkraut - Kartoffel-Petersilienpüree - Bio Feigensenf
9,50

Rumpsteak *10/C/G*

vom Angusrind, Zwiebelmarmelade, Senf-Hollandaise - grüne Bohnen - Steakhouse
Pommes
23,80

Holsteiner Schnitzel *AVC/8/7*

Schnitzel - Spiegelei - hausgemachte Remoulade - Bratkartoffeln
11,80

Hauptspeisen

Temp eh - Burger *GA/CF/HI* (vegetarisch)

gebackener Temp eh - Guacamole - Tomate - Gurke - Salat - Pesto - Pommes -
Limetten-Thymianañoli
10,90

Unsere Empfehlung!

Kaninchenkeule *G/5/6/7/8/A*

Weißwein-Thymiansauce - Oliven - mediterranes Ofengemüse - Rosmarinkartoffeln
€ 22,90

Gemüsepfannkuchen *AC/GF/AZ/10* (vegetarisch)

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

Rigatoni *AC/GH/10* (vegan)

fruchtig, würzige Tomatensauce - Avocado - gebratene Süßkartoffeln - 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 Phenylalanin / 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/8/G*

frische Früchte
6,80

Schwedendessert *10/C/8/G*

Vanilleeis - Apfelkompott - Schlagsahne - Eierlikör
5,20

Walnusseis *C/8/G/1*

geröstete Walnüsse, Ahornsirup, Schlagsahne
6,70

Zimteis *C/8/G*

Pflaumenkompott - Sahne
5,40

Kokoseis *C/8/G/1*

frische Ananas - Himbeersauce - Sahne
5,60

Unsere Empfehlung!

Zitronenschmandmousse *G/Z/10*

Beeren - Vanillekompott
5,80