

Speisen

# Vorspeisen

---

Unsere Empfehlung!

## Asiatische Currysuppe <sup>(vegan)</sup> <sub>l/10/F</sub>

---

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

## Kartoffelsuppe <sup>(vegetarisch)</sup> <sub>l/G/A</sub>

---

Parmesan - Kräutercroutons  
5,40

## Möhrensuppe <sup>(vegetarisch)</sup> <sub>l/Z/G</sub>

---

grüner Spargel - Ziegenkäse  
5,60

## Linsen-Karottensalat <sup>(vegan)</sup> <sub>F/5/10/I</sub>

---

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

## gemischter Salat <sup>(vegetarisch)</sup> <sub>J</sub>

---

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 G/L//K/5 (vegetarisch)

---

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

# 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-Kartoffelpüree  
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  
27,80

# 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  
9,80

(regional, nachhaltig)

## Wild Bowl A//L

---

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

# Hauptspeisen

## Gefüllte Reispapieraschen <sup>(vegan)</sup> A/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  
9,80

(regional, nachhaltig)

## Wildbratwurst /J/L/G

---

warmer Weißkrautsalat mit Chili – Kartoffel-Bärlauchpürree – BioFeigensenf  
9,50

## Rumpsteak 10/L/G

---

vom Färsenrind – Rosmarinbutter, Zwiebelmarmelade – grüne Bohnen – Steakhouse Pommes  
23,80

## Holsteiner Schnitzel A/C/8/7

---

Schnitzel – Spiegelei – hausgemachte Remoulade – Bratkartoffeln  
11,80

# Hauptspeisen

## Temp eh - Burger <sup>(vegetarisch)</sup> G/A/C/F/H/I

---

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

*Unsere Empfehlung!*

## Gefüllte Hähnchenschenkel <sup>5/6/7/8/I/L</sup>

---

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

## Gemüsepfannkuchen <sup>(vegetarisch)</sup> A/C/G/F/H/Z/10

---

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

## Rigatoni <sup>(vegan)</sup> 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/1*

---

frische Ananas – Himbeersauce – Sahne  
5,60

*Unsere Empfehlung!*

## Zitronenschmandmousse *G/Z/10*

---

Birnenragout mit Ingwer  
5,80