









## FINGERFOOD & VORSPEISEN

Vollkorncrostini mit Avocado, Champignons, Rucola und getrockneten Tomaten * <sup>5</sup>		6,20
Vollkorncrostini mit Birne und Ziegenkäse gratiniert		6,20
Carpaccio vom Rinderfilet mit mariniertem Rucola und gehobeltem Grana Padano		10,50
Antipastiteller mit gegrilltem Gemüse, getrockneter Tomate, luftgetrockneter Salami, italienischem Landschinken und Grana Padano * <sup>3, 5</sup>		klein 6,90 normal 8,90
Asiatischer Fingerfoodteller mit Frühlingsrolle, Wan Tan gedämpft oder gebacken, Hähnchensaté und asiatischem Salat * <sup>6, 12</sup>		klein 6,90 normal 8,90
Ziegenfrischkäse gebacken im Filoteig mit Cranberry und marinierten Wildkräutern		9,50

## SUPPEN

Kürbissuppe mit Ingwer und Papadam		6,50
Petersilienwurzelsuppe mit Chorizo und Räucherpaprika * <sup>3</sup>		6,50
Kräftige Brühe „Vietnam Style“ mit Hähnchen-Wan Tan, Reisnudeln, Pak Shoi, Pilzen, Koriander und Minze		klein 7,00 groß 9,00

## SALATE



Kleiner gemischter Salat		4,90
Salatvariation mit gegrilltem Gemüse und gratiniertem Ziegenkäse		klein 10,80 normal 14,80
Buchweizensalat mit Ofenkürbis, Avocado, Vollkorn und Nüssen		klein 10,80 normal 14,80
Salat mit gebackenen Falafelbällchen, Minzjoghurt und Granatapfel		klein 10,80 normal 14,80

## PASTA

Rote Linsenpasta mit mediterranem Grillgemüse gerösteten Kürbiskernen, getrockneten Tomaten, Kräutern und Grana Padano * <sup>5</sup>	 vegetarisch	klein 11,80 normal 14,80
Spaghetti „Carbonara“ mit Shii Take Pilzen, Räuchertofu, Frühlingslauch und Grana Padano	 vegetarisch	klein 11,80 normal 14,80
Chilispaghetti mit Bio-Seitan, Ofenkürbis, Spitzkohl, Paprika und Erdnüssen	 vegan	klein 12,80 normal 15,80
Linguine mit Muscheln, Garnelen, Chili, Knoblauch, Dill und Tomaten		klein 12,80 normal 15,80
Rigatoni mit Chorizo, Spitzkohl, Tomaten, Chili und Grana Padano * <sup>3</sup>		klein 11,80 normal 14,80
Tagliatelle mit Wildragout aus heimischen Wäldern, Preiselbeeren und Orange		klein 13,80 normal 16,80
Portion gehobelter Grana Padano		1,50


\*\* Alle Gerichte sind auch mit glutenfreier Pasta möglich

## HAUPTGÄNGE

Kürbis × 4 - Püree / Ofenkürbis / Risotto / Tempura - mit marinierten Wildkräutern	 vegetarisch	16,90
Bio-Seitangulasch mit gebratenen Kräutersaitlingen, Räucherpaprika und hausgemachte Knödel * <sup>5</sup>	 vegetarisch	18,90
Filet vom Wolfsbarsch mit Ratatouille-Risotto und mariniertem Rucola		21,90
Gebratenes Dorschfilet mit geschmortem Spitzkohl, Kürbispüree und Harissa		22,90
Sauerbraten vom Hirsch mit Birnenrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln * <sup>5</sup>		20,90
Filet vom Duroc-Schwein aus dem Wiesenheu mit Pilzen und Rosmarinkartoffeln		24,90

\*\* Alle Hauptgänge sind auch Low-carb mit einem kleinem Salat möglich.

## DESSERT

Heidelbeer-Sorbet mit Prosecco		6,50
Crème brûlée vom Hokkaido mit Kürbiskernkrokant und Bio-Schokoeis		6,50
Buttermilchparfait mit Zwetschgen und Baiser		6,50
Hausgemachtes Tiramisu		4,50

Alle Eissorten sind in **Bio** - Qualität von TONIS handmade organic icecream.

**Eiskarte? ... bitte umblättern. →**



## BIOEIS – LEIPZIGER EISMANUFAKTUR

Ausschließlich rein natürliche und biologisch angebaute Zutaten werden für die Kompositionen der traditionell handgemachten Eiscremes von TONIS handmade organic icecream verwendet. Die Harmonie zwischen reiner Frucht und oftmals einem Hauch von Gewürzen lassen das Geschmackserlebnis besonders werden. Alle Sorten sind Bio, ohne Ei, glutenfrei sowie eine Vielzahl laktosefrei und vegan. Mehr Infos unter: [www.bioeisladen.de](http://www.bioeisladen.de).

### EISKARTE

#### Bourbon-Vanille

Vollmilch (mind. 63% Milchanteil), Sahne, Magermilchpulver, Rohrzucker, Dextrose, Glucose, Inulin, gemahlene Bourbon-Vanille, Johannisbrotkernmehl

2,50  
pro Kugel

#### Schokolade

Vollmilch (mind. 66% Milchanteil), Rohrzucker, Sahne, Kakao, Magermilchpulver, Dextrose, Glucose, Inulin, Johannisbrotkernmehl, Schokosplit (Schokoladenkuvertüre Dunkel 70%, Kokosfett)

#### Salz Karamell

Vollmilch (mind. 70% Milchanteil), Karamellsauce, Rohrzucker, Magermilchpulver, Inulin, Dextrose, Salz, Johannisbrotkernmehl

#### Mango

Mangopüree (mind. 37 % Fruchtgehalt), Wasser, Rohrohrzucker, Fruchtzucker, Inulin, frischer Zitronensaft, Johannisbrotkernmehl



#### Brombeer Ziegenjoghurt

Ziegenjoghurt (mind. 47 % Ziegenjoghurtanteil), Ziegenmilch, Rohrohrzucker, Fruchtzucker, Inulin, Brombeere-Variegato, Johannisbrotkernmehl, Salz

#### Nougat Praliné

Soja-Milch (mind. 50% Milchgehalt), Nuss-Nougat (vegan), Rohrohrzucker, Dextrose, Glukose, Inulin, Haselnüsse, dunkle Kuvertüre, Johannisbrotkernmehl, Salz, Soja-Magarine, Rapsöl



### UND DAZU ...

Gebackene Waffel

2,50

Crêpe

2,-

Erdbeersauce, Schokoladensauce oder Karamellsauce



1,-