







VORSPEISEN


Bruschetta Rustica mit Wildkräutern		6,50
Vollkorncrostini mit Birne und Ziegenkäse gratiniert		6,50
Antipastiteller – *3,5 gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten, Grana Padano und		klein 7,50 normal 10,50
<ul style="list-style-type: none"> • italienischer Landschinken • Schafskäsepaste 		
Asiatisches Fingerfood – *6,12 Frühlingsrolle, Wan Tan gedämpft oder gebacken, Hähnchensaté und asiatischer Salat		klein 7,50 normal 10,50
Hummusteller – Hummus classic, Rote Bete-Hummus, Romanasalat, Joghurt-Minz Dip und Süßkartoffel-Pommes Frites		10,50
Carpaccio vom Simmenthaler Rinderfilet mit Grana Padano und marinierten Wildkräutern		13,50
Rote Bete-Kokossuppe mit gebackenem Kräuterfalafel und Chilijoghurt		6,50
Exotischer Fischeintopf mit rotem Curry, Chili, Kartoffeln, Karotten, Staudensellerie und Koriander		klein 7,00 groß 12,50
Kleiner gemischter Salat		6,50

HAUPTSPEISEN

Salatvariation mit Ofenkürbis, Walnüssen, Rote Bete und <ul style="list-style-type: none"> • Filetstreifen vom Strohschwein • Kabeljaufilet • gratiniertem Ziegenkäse 	klein 12,80 normal 15,80
	
Herbst Bowl – <ul style="list-style-type: none"> • Filetstreifen vom Strohschwein • Kabeljaufilet • Bio-Seitan 	17,50
	
Gnocchi mit Ragout vom Wild aus dem Marienberger Forst, Preiselbeeren und Orange	klein 12,50 normal 16,50
Asiatische Nudeln mit Pfannengemüse, rotem Curry, Chili, Koriander und <ul style="list-style-type: none"> • Filetstreifen vom Strohschwein • Kabeljaufilet • Bio-Seitan 	klein 12,50 normal 16,50
	
Rigatoni mit Tomaten, geschmortem Spitzkohl, Chili, Grana Padano und <ul style="list-style-type: none"> • Salami • Kabeljaufilet • Bio-Seitan 	klein 12,50 normal 16,50
	
Portion gehobelter Grana Padano	1,50
Kürbis × 4 Püree/Ofenkürbis/Tempura/Kürbisdudeln und marinierte Wildkräuter	18,90
	
Gulasch von Bioseitan mit Räucherpaprika, gebratenen Pilzen, hausgemachten Semmelknödel und mariniertem Rucola	21,90
	
Thunfisch „Tataki“ mit marinierter Rote Bete, Kürbispüree, Spitzkohl und Wasabischaum	28,50
Rinderroulade „Oma Style“ mit Wirsinggemüse und hausgemachten Kartoffelklößen	22,50

*glutenfreie Pasta auf Anfrage möglich | weitere tagesaktuelle Angebote

DESSERT

Karamellierter Birnenstrudel mit Cranberry und Vanilleeis	6,50
Crème brûlée von weißer Schokolade mit Beerenragout und Mangosorbet	6,50
Sauerkirschsorbet mit Prosecco	 6,50

EIS VON

Ein natürlich hergestelltes Eis von RÜLLIS Eismanufaktur aus Chemnitz, das frei von künstlichen Aromen und Zusatzstoffen ist. Die Sorbets sind lactosefrei, fettfrei und vegan. Der Fruchtanteil beträgt mind. 40%.

Vanille - Milcheis	2,- pro Kugel
Kaffee - Milcheis	
Salz Karamell - Milcheis	
Dark Chocolate	
Sauerkirsch-Sorbet	
Mango-Sorbet	

UND DAZU ...

Crêpe	2,-
Schokoladensauce oder Karamellsauce	1,-