



Abendkarte

18:00 – 21:00 Uhr



Vorspeise

Bärlauch-Cremesuppe ^{vegetarisch}	6 €
Ziegenkäse-Tarte mit Feigen & Salatbouquet ^{vegetarisch}	9 €
Kleiner gemischter Salat ^{vegan}	4 €
Wählen Sie Ihre Salatsauce: French Dressing ^{vegetarisch} / Balsamico Dressing ^{vegetarisch} / Limette-Apfel-Vinaigrette ^{vegan}	

Hauptgang

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi auf Kohlrabi-Karotten-Gemüse ^{vegan}	15 €
Geschmorte Seitan-Roulade ^{vegan} an Mandel-Romanesco & Kartoffelgratin	17 €
Hausgemachte Ravioli, geschwenkt in Parmesansauce ^{vegetarisch} mit Aubergine-Tomate-Basilikumfüllung	16 €
Gebratenes Fischfilet (nach Tagesangebot) mit Zitronen-Dill Sauce auf Fenchel-Orangen-Gemüse an Weißwein-Risotto	18 €
Cordon Bleu vom Bio-Kalb an lauwarmem Kartoffelsalat mit Essig-Senf Marinade	21 €
Bio-Schweinekrustenbraten an Bratensauce mit Marktgemüse & Maispolenta	17 €
Geschmorte Bio-Rinderroulade an Mandel-Romanesco & Kartoffelgratin	18 €

Dessert

Käsekuchen im Glas ^{vegetarisch}	5 €
Rhabarber Parfait & Ragout ^{vegetarisch}	7 €
Praliné mit Schokoladenmousse & Orangengelee ^{vegetarisch}	6 €
Kokos-Milchreis mit Zucker & Zimt ^{vegan}	4 €

Für Inhaltsstoffe & Allergene sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an