

Speisekarte

Vor Speisen

omnivore...

6,90 **Frittatten-Suppe**
*Bouillon mit Rindfleisch, Gemüsebrunise
und einer Einlage von Pfannkuchenstreifen*

vegetarische...

9,20 **Gnocchi ,gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel,**
bestreut mit Parmesanhobel, an feurigem Birnen Mus

8,60 **Gebratener Kräutersaitling (Pilz)**
auf würzigem Erbsen-Minz-Püree

8,50 **Caprese a la Sepia,**
warmer Tomaten-Mozzarella-Salat, mit Parmesan Chips

4,20 **Karotten Ingwersüppchen**
mit karamellisiertem Apfel

5,60 **Tagessuppe**

vegane...

4,50 **Gezupfter Blattsalat**
nach Marktangebot, mit Tages Dressing

6,80 **Kokos-KaffernLimetten-Suppe**

Haupt Speisen

omnivore...

- 13,50 **Hähnchen-Filet-Streifen**
mit asiatischem Gemüse in Erdnuss-Sesamsauce an Basmati Reis
- 23,50 **Herzhafte Schweinebackerl**
*im eigenen Jus schonend geschmort,
an Tages Gemüse und Röstkartoffeln*
- 21,50 **Zarte Schweinefiletmedaillons**
*in cremiger Sauce von Orangenschmand,
lebhaft gewürzt mit peruanischem Pfeffer,
an "Kartoffeln-Knödeln" und knackigem Blattsalat*
- 19,50 **Kalbsleber mit Balsamico**
*an Konkurrenz von Chili und Dörripflaume,
begleitet von Kartoffel-Püree und knackigem Blattsalat*
- 19,50 **Rinderbraten in Apfel-Meerrettichsauce**
an Röstkartoffeln und frischem Blattsalat
- 19,80 **Rinderroulade geschmort, klassisch gefüllt**
an Apfel-Blaukraut und cremigem Kartoffel-Püree
- 13,40 **Spaghetti Carbonara**
mit frisch gehobeltem Parmigiano an grünem Salat

vegetarische...

- 14,00 **Zarte Wirsingrouladen gefüllt mit Gemüse**
in pikantem Kirschtomatengemüse, an Röstkartoffeln

vegane...

- 13,00 **Bällchen in würziger Tomatensoße**
an Basmati Reis und Blattsalat
- 15,80 **Curry von Auberginen, Tomaten und Kichererbsen**
an Süßkartoffel-Erdnuss-Püree und buntem Getreide
- 10,10 **Curry von Kürbis und Kichererbsen,**
mild abgeschmeckt an Basmati Reis
- 8,50 **Erseneintopf,**
kräftig gewürzt und mit Rauchsatz verfeinert
- 12,50 **Spaghetti Arrabbiata**
mit feinem Chili, scharf, an mildem grünen Salat

Gerne können Sie Ihr Gericht mit folgenden Beilagen ergänzen:
vegetarische...

4,20	Blattspinat
4,90	Tages Gemüse
3,60	Kartoffel-Püree
2,50	"Kartoffeln-Knödeln"

vegane...

3,50	Apfelrotkohl
5,80	Süßkartoffel-Erdnuss-Püree
2,60	Basmati Reis
3,00	Bunte Getreidemischung (Beluga Linsen, Reis, Dinkel, Weizen)
3,50	Röstkartoffeln

Nach Speisen

4,60	Soufflé al cioccolato
6,50	Rote Grütze an knusprigem Pumpernickel mit einem weißen Häubchen aus Vanillesauce
6,50	Pflaumen in Rotwein, Zimt und Nelken an zart schmelzendem Eis
6,50	Crêpe in Karamell Sauce mit einer Kugel Sauerrahmeis

vegane...

5,50	Frucht-Sorbet
7,50	Schokoladen Traum an Blutorangen-Sorbet

Für Prinzessinnen und Ritter

5,50	Spaghetti mit Butter und Parmesankäse
5,90	Spaghetti mit Tomatensauce

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.
Für Beilagenänderungen berechnen wir € 1,00.

Glutenfreie Vorspeisen

Karotten Ingwersüppchen mit karamellisiertem Apfel € 4,20

Glutenfreie Hauptspeisen

Zarte Schweinefiletmedaillons

in cremiger Sauce von Orangenschmand, lebhaft gewürzt mit peruanischem Pfeffer an Kartoffelpüree oder Röstkartoffeln (bitte bei Bestellung angeben), und knackigem Blattsalat € 22,00

Kalbsleber mit Balsamico

an Konkurrenz von Chili und Dörrpflaume begleitet von cremigem Kartoffel-Püree und knackigem Blattsalat € 19,70

Rinderroulade geschmort, klassisch gefüllt

an Apfel-Blaukraut und cremigem Kartoffel-Püree € 19,80

Penne Carbonara

mit frisch gehobeltem Parmigiano an grünem Salat € 13,40

Veganes Curry von Auberginen, Tomaten und Kichererbsen

an Süßkartoffel-Erdnuss-Püree und Basmatireis (bitte bei Bestellung gesondert angeben) € 15,80

Veganes Curry von Kürbis und Kichererbsen,

mild abgeschmeckt an Basmati Reis € 10,10

Veganer Erbseneintopf, kräftig gewürzt

und mit Rauchsatz verfeinert € 8,50

Vegane Penne Arrabbiata

mit feinem Chili, scharf, an mildem grünen Salat € 12,50

Gerne können Sie Ihr Gericht mit folgenden Glutenfreien Beilagen ergänzen:

Apfelrotkohl € 3,50

Röstkartoffeln € 3,50

Erbsen-Minz-Püree € 4,30

Tages Gemüse € 4,90

Wirsing in Rahm € 4,00

Glutenfreie Nachspeisen

Pflaumen in Rotwein, Zimt und Nelken an zart schmelzendem Eis € 6,50

Frucht-Sorbet € 5,50

Schokoladen Traum an Blutorangen-Sorbet € 7,50

Bitte fragen Sie nach
unserer Tageskreation