

Speisekarte

Kleinigkeiten

„Marinierte Oliven“
4,00 €

„Hummus“ Kichererbsenmus mit Baguette
4,50 €

Marinierter Ziegenkäse mit Chili, Knoblauch,
Oliven und Baguette
6,50 €

Frankfurter Gerichte

Handkäs mit Apfelmusik, Bauernbrot und Butter
5,00 €

Frankfurter Grüne Soße mit Bio-Eiern und Salzkartoffeln
9,50 €

Hausgemachtes Roastbeef (kalt vom Rhöner Biorind)
mit Frankfurter Grüne Soße und Kartoffelspalten
13,00 €

Salate

Bulgursalat mit Minzjoghurt
8,00 €

Rote Betesalat mit Äpfeln, Meerrettich, Senfgurken
und Räucherforelle
8,50 €

Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven und Peperoni
9,50 €

Vegetarische Gerichte

Pikantes Auberginenmus mit Salat und Baguette (vegan)
9,00 €

„Veggieburger“ Veganer Burger mit hausgebackenem Brötchen,
Zucchini-Haferflockenbratling, Hummus und Salatbeilage (vegan)
9,50 €

Linguine mit hausgemachter Pesto und Parmesan
8,50 €

„Moussaka“ Griechisches Auberginen-Kartoffelgratin
mit Salat
10,50 €

Grillgerichte

Große Vilbeler Bratwurst (135g) mit Senf und Bauernbrot
5,00 €

Große Vilbeler Rindswurst (120g) mit hausgemachtem Kartoffelsalat
8,00 €

Cheeseburger (180g) mit hausgebackenem Brötchen,
Cheddarkäse, Pili-Pilisauce, roten Zwiebeln, Gurken, Tomaten
und Kartoffelspalten
10,50 €

Hähnchenbrust in Tandoori mariniert mit buntem Salat und Sweetchili
10,00 €

2 Rhöner Wildschweinbratwürste mit Honig-Dijonsendip
und Linsensalat
12,50 €

„Merguez“ 4 Lammwürste mit Taboulée, Minzjoghurt
und Fladenbrot
13,50 €

4 Marinierte Lammkotelettes mit Aioli und Kartoffelspalten
17,50 €

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeersauce
6,00 €

Wir verzichten auf jede Art von Geschmacksverstärkern und legen großen Wert darauf,
daß unsere Lebensmittel nachhaltig hergestellt und transportiert werden.