

Speisekarte

gültig ab 22.10.21

Suppe

Kürbiscrèmesuppe mit Kokosmilch

5,50 €

Kleinigkeiten

Marinierte Oliven

4,00 €

„Hummus“ Arabisches Kichererbsenmousse

4,50 €

Handkäs mit Apfelmusik, Bauernbrot und Butter

5,00 €

Marinierter Ziegenkäse mit Chili, Knoblauch, Oliven und Baguette

6,50 €

Käseteller mit Roquefort, Camembert und Bergkäse

9,50 €

Vegetarischer Vorspeisenteller mit Oliven, Hummus, Auberginenmus, Bulgursalat, Felafel und Fladenbrot

16,50 €

Vegetarische Fingerfood-Etagère mit Mangochutney (Zucchini-Mozzarella-Äröllchen, Felafel, Gemüse-Pilzsäckchen, Samosa, Frühlingsrolle, Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pesto)

6 Teile, 9,50 €, 24 Teile, 32,00 €

Salate

Bulgursalat mit Minzjoghurt

8,50 €

Rote Betesalat mit Äpfeln, Meerrettich, Senfgurken und

Räucherforelle

9,00 €

Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven

10,50 €

Bunter Salat mit marinierter Hähnchenbrust

11,50 €

Vegetarische Gerichte

Linguine mit hausgemachter Basilikumpesto und Parmesan

9,00 €

Kürbislasagne mit Estragon und Béchamel an buntem Salat

10,50 €

Frankfurter Grüne Soße mit Ei und Kartoffeln

10,50 €

Hausgemachte Käsespätzle (Appenzeller) mit Salat

11,50 €

Fisch und Fleisch

2 Rhöner Wildschweinbratwürste mit Honig-Dijonsenfip und Linsensalat

12,50 €

Hausgemachtes Roastbeef (kalt) mit Frankfurter Grüner Soße und Kartoffeln

13,50 €

Bouillabaisse mit Victoriabarsch, Sepia, Pulpo, Garnelen und Muscheln

14,50 €

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und hausgemachten Spätzle

14,50 €

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Preiselbeeren Kartoffelspalten und Beilagensalat

18,50 €

Desserts

Crème Brûlée

6,00 €

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

Für Ihre privaten und betrieblichen Feiern erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.