

# Speisekarte

gültig ab 10.01.22

## 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 €

\*\*\*

## Salate

Bulgursalat mit Minzjoghurt  
8,50 €

Rote Betesalat mit Äpfeln, Meerrettich, Senfgurken und  
Räucherforelle  
9,00 €

Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven  
10,50 €

## Vegetarische Gerichte

Linguine mit hausgemachter Basilikumpesto  
und Parmesan  
9,00 €

Hausgemachte Käsespätzle (Appenzeller) mit Salat  
11,50 €

\*\*\*

## Fisch und Fleisch

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

Hausgemachtes Roastbeef (kalt) mit Apfel-Meerrettichsauce  
und frittierten Kartoffelspalten  
13,50 €

Bouillabaisse mit Victoriabarsch, Sepia, Pulpo, Garnelen und Muscheln  
14,50 €

Geschnetzeltes vom Biotruthahn mit Trauben, Walnüssen  
und hausgemachten Spätzle  
15,50 €

Hirschrückensteak (200g) mit Preiselbeeren Wirsinggemüse  
und Kartoffelgratin  
23,50 €

\*\*\*

## Desserts

Maroni-Bitterschokoladenmousse  
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.