

Speisekarte

gültig ab 16.03.22

Suppe

Klare Geflügelbrühe mit Kräuterflädle

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 Sweetchili und Minzjoghurt
(Felafel, Gemüse-Pilzsäckchen, Samosas, Frühlingsrollen)

8 Teile, 12,50 €, 24 Teile, 34,50 €

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-Dijonsenfrip und Linsensalat

12,50 €

„Coq au vin“ geschmorte Hähnchenteile mit Pilzen, Frühlingszwiebeln und Reis

14,50 €

Kabeljaufilet im Bierteig ausgebacken mit hausgemachten Kartoffel -Wedges und Remoulade

16,50 €

Edelragout vom Rhöner Hirschrücken mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle

18,50 €

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.