

Speisekarte

Suppe

Spargelcrèmesuppe
5,50 €

Kleinigkeiten

Marinierte Oliven
4,00 €

„Hummus“ Arabisches Kichererbsenmousse
4,50 €

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

Vegetarischer Vorspeisenteller mit Oliven, Hummus, Auberginenmus, Bulgursalat, Felafel und Fladenbrot
16,50 €

Vegetarische Fingerfood Platten mit Sweetchili und Minzjoghurt
(Felafel, Gemüse-Pilzsäckchen, Samosas, Frühlingsrollen)
8 Teile, 12,50 €, 24 Teile, 34,50 €

Frankfurter Gerichte

Handkäs mit Apfelmusik, Bauernbrot und Butter
5,00 €

Frankfurter Grüne Soße mit Bio-Eiern und Salzkartoffeln
10,50 €

Hausgemachtes Roastbeef (kalt vom Rhöner Biorind)
mit Frankfurter Grüne Soße und Kartoffelspalten
13,50 €

Salate

Bulgursalat mit Minzjoghurt
8,50 €

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

Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven und Peperoni
10,50 €

Vegetarische Gerichte

Pikantes Auberginenmus mit Salat und Baguette (vegan)
9,50 €

„Veggieburger“ Veganer Burger mit hausgebackenem Brötchen,
Zucchini-Haferflockenbratling, Hummus und Salatbeilage (vegan)
10,50 €

Linguine mit hausgemachter Pesto und Parmesan
9,00 €

Gemüselasagne mit Schwarzwurzel, Brokkoli und grünem Spargel
an Salat
11,50 €

Deutscher Spargel mit Frankfurter Grüner Soße und Butterkartoffeln
14,50 €

Grillgerichte

Hähnchenbrust in Tandoori mariniert mit buntem Salat
und Sweetchili
11,50 €

Cheeseburger (Biorind 180g) mit hausgebackenem Brötchen,
Cheddarkäse, Pili-Pilisaucen, roten Zwiebeln, Gurken, Tomaten
und Kartoffelspalten
11,50 €

2 Rhöner Wildschweinbratwürste mit Honig-Dijonsenfip
und Linsensalat
13,50 €

„Merguez“ 4 Lammwürste mit Taboulée, Minzjoghurt
und Fladenbrot
14,50 €

4 Marinierte Lammkotelettes mit Aioli und Kartoffelspalten
18,50 €

Dessert

Crème Caramel
6,50 €

Panna Cotta mit Erdbeersauce
6,50 €

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