

Speisekarte

gültig ab 09.01.17

Suppe

Getrübte Kartoffelcrèmesuppe

5,50 €

Kleinigkeiten

Marinierte Oliven

3,50 €

„Hummus“ Arabisches Kichererbsenmousse

3,50 €

Handkäs mit Apfelmusik, Bauernbrot und Butter

4,50 €

Marinierter Ziegenkäse mit Chili, Knoblauch, Oliven und Baguette

5,50 €

Käseteller mit Roquefort, Camembert und Bergkäse

6,50 €

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

6 Teile, 9,00 €, 24 Teile, 30,00 €

Hausgemachtes Roastbeef mit Remoulade

8,50 €

Salate

Rote Betesalat mit Äpfeln, Meerrettich, Senfgurken und Räucherforelle

8,00 €

Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven

8,50 €

Beluga-Linsensalat mit Wurzelgemüse, Ingwer, Kirschtomaten
und Hühnchenspießen, dazu Sweet Chili

8,50 €

Feldsalat mit gebratener Entenbrust und Cranberries

11,50 €

Vegetarische Gerichte

Linguine mit hausgemachter Basilikumpesto
und Parmesan

7,50 €

Frankfurter Grüne Soße mit Ei und Salzkartoffeln

8,50 €

Hausgemachte Käsespätzle (Appenzeller) mit Salat

10,50 €

Fisch und Fleisch

Rotes Fishcurry mit Kokosmilch, Bambussprossen
und Basmatireis

12,50 €

Hirschragout in Quittensauce mit Rotkohl
und Kartoffelklößen

13,50 €

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Bratkartoffeln
und Feldsalat

17,50 €

Desserts

Kürbis- Zitronensorbet mit dunklen Beeren

Mandelmilch- Panna Cotta mit Zitronengras
und Mangopurée

5,50 €

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.