

Speisekarte

gültig ab 6.10.17

Suppe

Karotten- Ingwersuppe

5,00 €

Pfifferlingcrèmesuppe

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-Mozzarellaaröllchen, Gemüse-Pilzsäckchen,

Samosa, Frühlingsrolle, Tomaten-Mozzarellaspieß mit Pesto)

6 Teile, 9,00 €, 24 Teile, 30,00 €

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 Balsamicodressing gerösteten Walnüssen
und gebratenen Pfifferlingen

10,00 €

Vegetarische Gerichte

Linguine mit hausgemachter Basilikumpesto

und Parmesan

8,00 €

Auberginenmus mit Salat

8,00 €

Frankfurter Grüne Soße mit Ei und Salzkartoffeln

8,50 €

Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen

10,50 €

Hausgemachte Käsespätzle (Appenzeller) mit Salat

10,50 €

Fisch und Fleisch

Hausgemachtes Roastbeef (kalt vom Rhöner Biorind) mit Frankfurter Grüner Soße

und Rosmarinkartoffeln

11,00 €

Lachsfilet im Wirsingmantel mit Krabbenrahmsauce und Reis

13,50 €

Gebratene Entenbrust mit Rotkohl und Semmelknödeln

14,50 €

Desserts

Crème Caramel

5,00 €

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.