

Speisekarte

gültig ab 10.10.18

Suppe

Kürbis- Kokoscrèmesuppe

6,00 €

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-Äröllchen, Gemüse-Pilzsäckchen,

Samosa, Frühlingsrolle, Tomaten-Mozzarella-Spieß 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 Tandoori- Hähnchenspießen, dazu Sweet- Chili

9,50 €

Feldsalat mit Balsamicodressing, Walnüssen

und gebratener Entenbrust

10,50 €

Vegetarische Gerichte

Linguine mit hausgemachter Basilikumpesto

und Parmesan

8,00 €

Auberginenmus mit Salat

8,00 €

Frankfurter Grüne Soße mit Ei und Kartoffeln

8,50 €

Hausgemachte Käsespätzle (Appenzeller) mit Salat

10,50 €

Fisch und Fleisch

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

und Rosmarinkartoffeln

12,00 €

Bouillabaisse mit Seeteufel, Sepia, Pulpo, Garnelen und Muscheln

13,50 €

Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße und Kartoffeln

13,50 €

Wildragout in Preiselbeersauce

mit hausgemachten Semmelknödeln und Rotkohl

14,50 €

Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße und Kartoffeln

13,50 €

Desserts

Germknödel mit Mohn und Vanillesauce

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.