

# Speisekarte

gültig ab 14.10.19

## Suppe

Kalbsbrühe mit Flädle

5,00

Kürbis- Kokoscrèmesuppe

6,00 €

\*\*\*

## Kleinigkeiten

Marinierte Oliven

3,50 €

„Hummus“ Arabisches Kichererbsenmousse

4,00 €

Handkäs mit Apfelmusik, Bauernbrot und Butter

4,50 €

Marinierter Ziegenkäse mit Chili, Knoblauch, Oliven und Baguette

6,00 €

Käseteller mit Roquefort, Camembert und Bergkäse

8,00 €

Vegetarische Fingerfood-Etagère mit Mangochutney

(Kichererbsenbällchen, Zucchini-Mozzarellaöllchen, 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

8,50 €

Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven

9,00 €

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

9,50 €

Feldsalat mit Balsamicodressing, Walnüssen  
und gebratener Entenbrust

12,50 €

## Vegetarische Gerichte

Linguine mit hausgemachter Basilikumpesto  
und Parmesan

8,50 €

Auberginenmus mit Salat

8,50 €

Frankfurter Grüne Soße mit Ei und Kartoffeln

8,50 €

Waldpilzragout mit hausgemachten Spätzle

10,00 €

Hausgemachte Käsespätzle (Appenzeller) mit Salat

10,50 €

\*\*\*

## Fisch und Fleisch

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

12,50 €

Gebratene ganze Dorade mit Zitronen- Rosmarinbutter und Kartoffeln

15,50 €

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

15,50 €

\*\*\*

## Desserts

Kaiserschmarren mit Apfelmus

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.