

VORSPEISEN

Dreierlei Bruschetta (*Melanzani-* und *Tomatensalat, Forellencreme*) ^{ADGO}
11€

Pastrami-Sandwich mit *Dinkel-Haferflocken-Brot Gurken, Tomaten* und Salat ^{AM}
12€

Kürbisterrine mit *Apfelgelee* und *Zucchini-Tatar* ^{AGO}
9€

SUPPEN

Klare *Gemüsesuppe* mit Kürbisspätzle ^{ACL}
5€

Kalte *Gurkensuppe* mit Rina's *Tomateneis* ^{GM}
6€

HAUPTSPEISEN

Hühnerspieße mit *Pfirsich-Mango-Chutney* und *Basmatireis* ^{MO}
16€

Rinderfilet (220g) mit *Rotkraut-Salat* und *Pastinaken-Heidelbeer-Püree* ^{FGMO}
36€

Gebratenes vom *Schwein* mit *Maiscreme* und *Chili-Pfirsich* ^G
18€

Saiblingsfilet mit *gegrillter Gurke, Jungzwiebel, Knoblauch-Tomaten* und *Orangensauce* ^D
24€

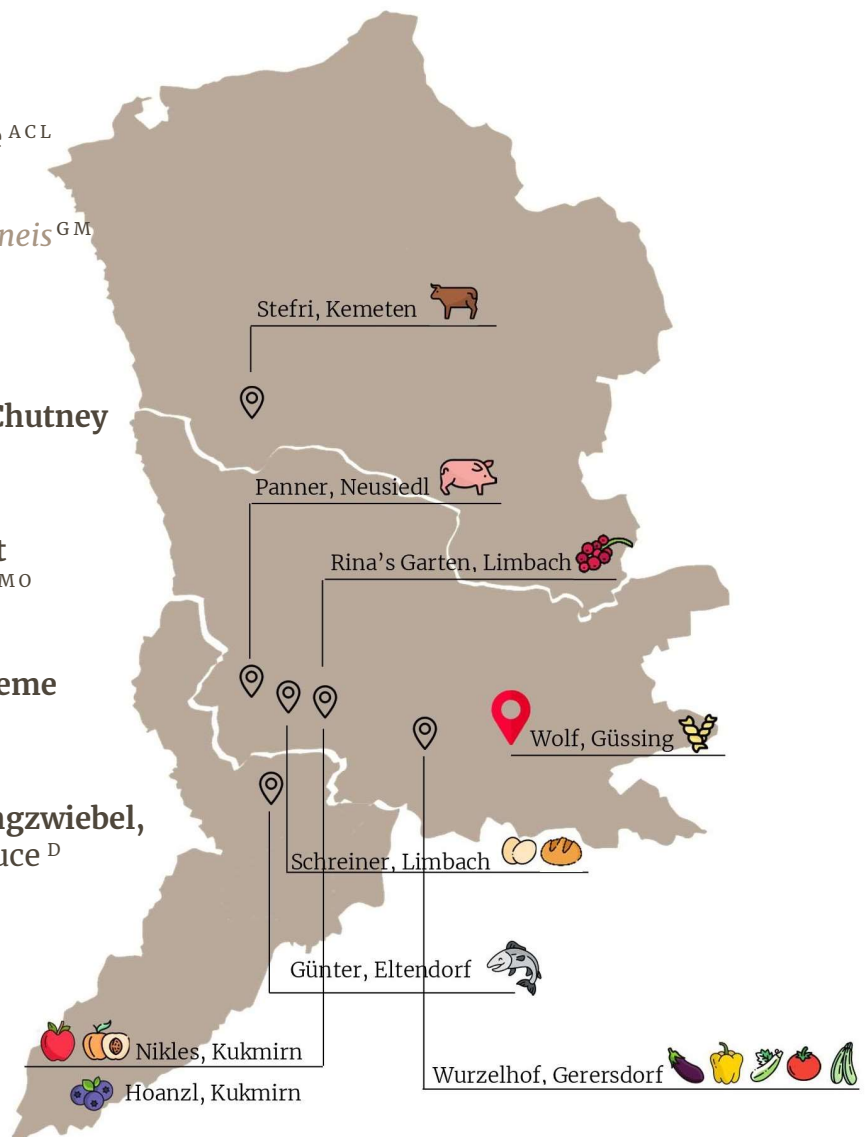
Spaghetti mit *Zucchini-Pesto* und *Mozzarella-Sauce* ^{ACGH}
17€

DESSERT

Frischkäsetörtchen mit *Pfirsichspiegel* im Glas ^{ACGHO}
8€

Ribisel-Schokoladen-Muffin mit hausgemachtem *Ribiseleis* ^{ACFG}
8€

Alternativen aus rein pflanzlichen Zutaten finden Sie auf unserer veganen Speisekarte. 



A Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) **H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite **P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse **R** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

WIR SIND „WIRTSCHAUSFÜHRER“ AUFSTEIGER DES JAHRES 2022

