

Speisekarte

Weinempfehlung

Lugana DOC Griwaldi 0,2 l 4,90 €
Venetien, Italien / fruchtig, frisch

Vegane Hokkaidocremesuppe mit Vanille und Chili 5,80 €

Zwei Magnus Bauch Weißwürst, süßer Senf
und eine ofenfrische Breze ^(a,5,2) 7,20 €

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse-Espuma,
frischer Meerrettich, Rucola und Walnüsse ^(a,g,j) 14,80 €

Großer gemischter Salatteller mit Pflücksalat, Balsamicodressing
und gegrilltem Ziegenkäse mit Thymianhonig ^(j) 16,50 €

Großer gemischter Salatteller mit Pflücksalat, Mangodressing
und gebratenen, marinierten Kikok-Hähnchenbruststreifen ^(a,j,f) 16,80 €

„Herbst-Bowl“ mit rote Beete, buntem Quinoasalat, Waldorffsalat,
Rucola, Preiselbeer-Balsamicodressing, Kürbiswürfel, Walnüsse
und geräucherte Entenbrust ^(f,m,g) 16,50 €

Taj Mahal - veganes Kartoffel-Kürbiscurry mit Kichererbsen,
Karotten, Ingwer und Kokosmilch ^(f,m) 14,80 €

Nudeltaschen Steinpilz in Nussbutter mit getrockneten
Tomatenstreifen, Rucola und Parmesan ^(a,g,h,17) 15,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb in Fassbutter gebraten mit Pommes Frites,
und Wildpreiselbeeren ^(a,c,g,13) 23,80 €

Hirschedelgulasch mit Apfelblaukraut und
abgebräunten Brezenknödelscheiben ^(a,l,j,l) 18,90 €

Gebratene Kikok-Hähnchenbrust auf buntem Gemüseragout
mit Rosmarinkartoffeln und frischem Meerrettich ^(g,j) 17,80 €

Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel
und Speckkrautsalat ^(a,l,j,l) 12,80 €

Die dickste Dampfnudel mit Vanillesauce ^(a,c,g,8) 8,90 €