

Menü

Fenchel-Brotsalat mit Rucola & Salzzitrone

Karamellisierte Karottensuppe

Grüne Bohnen mit Portobellopilz, Spitzkohlgemüse,
Kräuterfarinata & Soja-Beurreblanc

Kaffeeflan mit Mandeleis & Crumble

Menüpreis ohne Fleisch: 3 Gang Menü 39€

4 Gang Menü 49€

Menüpreis mit Fleisch (Schwein): 3 Gang Menü 52€

4 Gang Menü 62€

Wir sind Bio! DE-ÖKO-006 (Fisch aus nachhaltiger Fischzucht)



**Für mehr Bio
in der Profiküche**
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

UNSERE KÜCHE IST BIO-ZERTIFIZIERT!
Qualität, Saisonalität und Transparenz sind uns wichtig.
Daher verwenden wir in unserer Küche fast ausschließlich
Zutaten aus ökologischer Erzeugung. Unabhängige
Kontrollstellen prüfen uns mindestens einmal im Jahr.

Wir backen unser Brot & Baguette selbst.
Der Sauerteig dafür wird täglich liebevoll gepflegt.
Gerne laden wir Sie zur ersten Portion selbst gebackenem Sauerteigbrot & wechselndem Aufstrich ein.

Sie können nachbestellen:
Portion Sauerteigbrot 3 €, Portion Aufstrich 2€

Vorspeise

Bunter Sommersalat	10€
Fenchel-Brotsalat mit Rucola & Salzzitrone Gluten	10€

Suppe

Karamellisierte Karottensuppe	9€
-------------------------------	----

Wir sind Bio! DE-ÖKO-006 (Wild aus heimischem Forst, Fisch aus nachhaltiger Fischzucht)



**Für mehr Bio
in der Profiküche**
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

UNSERE KÜCHE IST BIO-ZERTIFIZIERT!
Qualität, Saisonalität und Transparenz sind uns wichtig.
Daher verwenden wir in unserer Küche fast ausschließlich
Zutaten aus ökologischer Erzeugung. Unabhängige
Kontrollstellen prüfen uns mindestens einmal im Jahr.

Hauptgänge

Zu den Hauptgerichten können Sie sich gerne Fleisch dazu bestellen, sie schmecken aber auch ohne gut.

+ Huhn 15€

+ Rind 15€

+ Schwein 13€

Blumenkohl mit Linsen in Balsamicovinaigrette, Tomatenchutney
Möhren Misopüree, Minze & Dattel-BBQ-Sauce 25€
Soja, Sulfite

Gnocchi mit Pfefferbéchamel, Brokkoli in Lavendel-Chiliöl
Aprikosen & Gurke 25€
Gluten, Sulfite, Soja

Moussaka mit Zucchini, Kartoffelpüree,
Limettensauce & Paprika mit Salbei 25€
Soja, Sellerie, Sulfite, Gluten

Grüne Bohnen mit Portobellopilz, Spitzkohlsalat, Polenta
& Soja-Beurreblanc 25€
Sulfite, Senf, Sellerie, Gluten, Soja

Kohlrabi-Tomatengemüse mit Estragonerbsen, Kartoffelgratin
& Karottenjus 25€
Sulfite, Senf, Sellerie

Wir sind Bio! DE-ÖKO-006 (Wild aus heimischem Forst, Fisch aus nachhaltiger Fischzucht)



Für mehr Bio
in der Profiküche
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

UNSERE KÜCHE IST BIO-ZERTIFIZIERT!

Qualität, Saisonalität und Transparenz sind uns wichtig.
Daher verwenden wir in unserer Küche fast ausschließlich
Zutaten aus ökologischer Erzeugung. Unabhängige
Kontrollstellen prüfen uns mindestens einmal im Jahr.

Dessert

Schokoladenmousse mit Aprikosen & Himbeersorbet

9€

Kaffeeflan mit Mandeleis & Crumble

Soja, Mandel, Gluten

9€

Wir sind Bio! DE-ÖKO-006 (Wild aus heimischem Forst, Fisch aus nachhaltiger Fischzucht)



**Für mehr Bio
in der Profiküche**
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

UNSERE KÜCHE IST BIO-ZERTIFIZIERT!

Qualität, Saisonalität und Transparenz sind uns wichtig.
Daher verwenden wir in unserer Küche fast ausschließlich
Zutaten aus ökologischer Erzeugung. Unabhängige
Kontrollstellen prüfen uns mindestens einmal im Jahr.