

Menü

Möhrenfalafel mit Koriandermayonnaise

Karamellisierte Karottensuppe

Geschmorte Aubergine mit Tomaten-ZucchiniGemüse
Cous-cous & Ingwerschaum

Schokoladenmousse mit Brombeeren & Sauerampfergranité

Menüpreis ohne Fleisch: 3 Gang Menü 39€

4 Gang Menü 49€

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

4 Gang Menü 62€

Bei Fragen sprechen Sie gern den Service an.

Wir sind Bio! DE-ÖKO-006



BIO
GOLD
90-100%
der Bewertungspunkte

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-Asiasalat mit Brot & Salzzitrone Gluten	10€
Möhrenfalafel mit Koriandermayonnaise Soja	10€

Suppe

Karamellierte Karottensuppe	9€
-----------------------------	----

Bei Fragen sprechen Sie gern den Service an.
Wir sind Bio! DE-ÖKO-006



**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 <small>Soja, Sulfite</small>	25€
Gnocchi mit geschmorter Bete, Paprika, Safrangel & Paprika-Gemüsejus <small>Gluten, Sulfite, Soja, Sellerie</small>	25€
Geschmorte Aubergine mit Tomaten-ZucchiniGemüse Cous-cous & Ingwerschaum <small>Soja, Sellerie, Sulfite, Gluten, Sesam</small>	25€
Grüne Bohnen mit Pilzen, Spitzkohlsalat, Kartoffelpüree & Soja-Beurreblanc <small>Sulfite, Senf, Sellerie, Gluten, Soja</small>	25€
Kohlrabi-Pfirsichgemüse mit Erbsenguacamole, Kartoffelgratin & Thymian-Muskatsauce <small>Sulfite, Senf, Sellerie</small>	25€

Bei Fragen sprechen Sie gern den Service an.
Wir sind Bio! DE-ÖKO-006



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 Brombeeren & Sauerampfergranité 9€

Kaffeeflan mit gebrannten Nüssen, Crumble & Pflaumenröster 9€
Soja, Mandel, Gluten

Bei Fragen sprechen Sie gern den Service an.

Wir sind Bio! DE-ÖKO-006



**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.