

Menü

Möhrenfalafel mit Koriandermayonnaise

Soja

Gelbe Bete-Suppe mit Ingwer,
Joghurt, Essig-Rumrosinen und Haselnussöl

Soja, Haselnuss

Kartoffelgratin mit Weisswein, Wurzelpetersilie mit Tonkabohnen-
Muskatwürze gegart, Pilz-Misoragout
& Kürbiskern-Verjusvinaigrette

Sulfite, Senf, Sellerie, Soja

Baklava mit Apfelkompott, Salzkaramellsauce
& klassischer Zwetschgenröster

Soja, Mandel, Gluten, Nüsse, (Zwetschgenröster enthält Alkohol)

Menüpreis ohne Fleisch: 3 Gang Menü 39€

4 Gang Menü 49€

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

4 Gang Menü 62€

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.
---	---	--

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

Herbstlicher Panzanella	10€
Rote Bete -Tatar, mit Karottensalat, Harissa fermentierte Blaubeeren & Hanftahindressing Senf	12€
Möhrenfalafel mit Koriandermayonnaise Soja	10€

Suppe

Gelbe Bete-Suppe mit Ingwer, Joghurt, Essig-Rumrosinen und Haselnussöl Soja, Haselnuss	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 (enthält Alkohol)	15€
+ Wildragout Korma style Lactose, (Wild aus heimischen Forst)	15€
Berglinsen mit Passionsfrucht-Sojavinaigrette, Kürbisspalte & Meerrettichsauce Soja, Sellerie	25€
Gnocchi mit Karotten-„Orangenbutter“ & Chicoree in Hagebutten-Balsamicopüree geschmort Gluten, Soja	25€
Buchweizen mit weißem Bohnenpüree, Spitzkohl, geräucherter Tofu & Paprika Shakshuka Soja, Sellerie	25€
Grüne Bohnen mit Pilzen, Kartoffelpüree, Sellerie-Birnengemüse mit Chili & geräucherter Sauce Soubise Sellerie, Gluten, Soja	25€
Kartoffelgratin mit Weisswein, Wurzelpetersilie mit Tonkabohnen- Muskatwürze gegart, Pilz-Misoragout & Kürbiskern-Verjusvinaigrette Sulfite, Senf, Sellerie, Soja, (enthält Alkohol)	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

Haselnussmousse mit Birnensorbet & Schokoladensauce

Soja, Mandel, Haselnüsse (Sorbet enthält Alkohol)

9€

Baklava mit Apfelkompott, Salzkaramellsauce & klassischer Zwetschgenröster

Soja, Mandel, Gluten, Nüsse, Sulfite, (Zwetschgenröster enthält Alkohol)

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.