

# Menü

## Raw-Möhrenfalafel mit Cashewkerncreme, Kimchi & gelbe Bete

Soja, Sesam, Cashewkerne

\*\*\*

## Kürbissuppe mit Ingwer, Joghurt, Essig-Rumrosinen und Kürbiskernöl

Soja

\*\*\*

## Gebackener Sellerie mit Spitzkohl-Pilzfrikassee, Kartoffelgratin mit Kokos und Zwiebel & Dattel-Barbecuesauce

Soja, Sellerie, Sulfite

\*\*\*

## Marzipanmousse, Apfelcrumble und Quittensorbet

Soja, Mandel, (Sorbet 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

	<p><b>Für mehr Bio in der Profiküche</b></p> <p>Eine Initiative von Bioland e.V. <a href="http://www.bioland.de">www.bioland.de</a></p>	<p><b>UNSERE KÜCHE IST BIO-ZERTIFIZIERT!</b></p> <p>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.</p>
---	---	---

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

Feldsalat mit Mandeln, Tarator, Limette und Balsamicodressing <small>Senf, Gluten, Mandeln</small>	10€
Raw-Möhrenfalafel mit Cashewkerncreme, Kimchi & gelbe Bete <small>Soja, Sesam, Cashewkerne</small>	10€

## Suppe

Kürbissuppe mit Ingwer, Joghurt, Essig-Rumrosinen und Kürbiskernöl <small>Soja</small>	9€
--	----

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

 <p><b>BIO</b> GOLD 90-100% <small>der Bewertungspunkte</small></p>	<p><b>Für mehr Bio in der Profiküche</b></p> <p>Eine Initiative von Bioland e.V. <a href="http://www.bioland.de">www.bioland.de</a></p>	<p><b>UNSERE KÜCHE IST BIO-ZERTIFIZIERT!</b></p> <p>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.</p>
--	---	---

## Hauptgänge

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

+ Huhn	15€
+ Rind-enthält Alkohol	15€
+ Wildragout-enthält Alkohol Wild aus heimischem Forst	15€
Gnocchi „Königsberger Art“ mit Wurzelgemüse und rote Betesalat Soja, Sellerie, Gluten, Sulfite	25€
Wirsingroulade mit Soba, Steckrüben-Möhrenragout mit Ocean Umamiwürze & Thai green Currysauce Gluten (Ocean Umami), Soja, Sellerie, Sulfite	25€
Gebackener Sellerie mit Spitzkohl-Pilzfrikassee, Kartoffelgratin mit Kokos und Zwiebel & Dattel-Barbecuesauce Soja, Sellerie, Sulfite	25€
Gebackener Kürbis mit gestovten Pastinaken, Maronenterrine & Wacholdersauce Sellerie, Gluten, Soja, Sulfite	25€
Geschmorter Rotkohl mit gegrillter Süßkartoffel, Linsendal & Orangen-Chilischäum 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](http://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

Marzipanmousse,  
Apfelcrumble und Quittensorbet  
Soja, Mandel, (Sorbet enthält Alkohol)


9€

Kardamomcreme mit Schokoladensauce und Kaffeebiskuit  
Soja, Mandel, Gluten, Nüsse, Sulfite

9€

Bei Fragen sprechen Sie gern den Service an.

Wir sind Bio! DE-ÖKO-006

 <p><b>BIO</b> GOLD 90-100% <small>der Bewertungspunkte</small></p>	<p><b>Für mehr Bio in der Profiküche</b></p> <p>Eine Initiative von Bioland e.V. <a href="http://www.bioland.de">www.bioland.de</a></p>	<p><b>UNSERE KÜCHE IST BIO-ZERTIFIZIERT!</b></p> <p>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.</p>
--	---	---