

Menü

Chicoree „Waldorf“ mit Sellerie & Orangenreduktion

Soja, Walnüsse

Kürbissuppe mit Safran, Pistazie und Kürbiskernöl

Soja

Gebackener Sellerie mit Spitzkohl-Pilzfrikassee, Kartoffelpüree
& Balsamicosauce

Soja, Sellerie, Sulfite

Pflaumencake mit Kardamomfrosting
& Rotweinreduktion

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



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

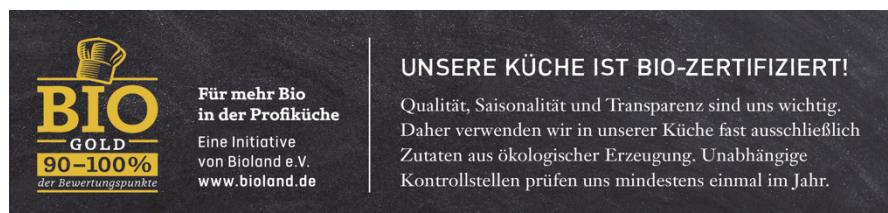
Rotkohl mit Maronencreme & Liebstöckelöl 10€
Senf, Gluten, Mandeln

Chicoree Waldorf mit Sellerie & Orangenreduktion 10€
Soja, Sesam, Walnüsse

Suppe

Kürbissuppe mit Safran, Pistazie und Kürbiskernöl 9€
Soja

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



Hauptspeisen

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

+ Huhn 15€

+ Wildragout-enthält Alkohol 15€
Wild aus heimischem Forst

Handgerollte Gnocchi in Kicherbsenvelouté mit geröstetem
und eingelegtem Rosenkohl 25€
& salziger Zitronenschalenmarmelade
Gluten, Soja, Sellerie, Sulfite

Grünkohl mit Kartoffelgratin mit Kokos,
rote Bete (3 Stunden gebacken und dann gedörrt) 25€
Möhren & bengalische Gewürzsauce
Soja, Sellerie, Sulfite

Geschmorter Sellerie mit Spitzkohl-Pilzfrikassee,
Kartoffelpüree, Sanddorn-
& Balsamicosauce 25€
Soja, Sellerie, Sulfite

Gebackener Kürbis mit karamellisierten Kürbiskernen
Pastinakenratatouille, Hirse mit Datteln, Cashewkernen, Sesam
marokkanische Salzorange & Ingwerschaum 25€
Sellerie, Gluten, Soja, Sulfite, Senf, Sesam

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



Dessert

Schokoladenmousse mit Schokoladensauce

& Schokoladencrumble

9€

Mandel

Pflaumencake mit Kardamomfrosting

& Rotweinreduktion

9€

Soja, Mandel, Gluten, Nüsse, Sulfite

Bei Fragen sprechen Sie gern den Service an.

Wir sind Bio! DE-ÖKO-006

