

# 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)

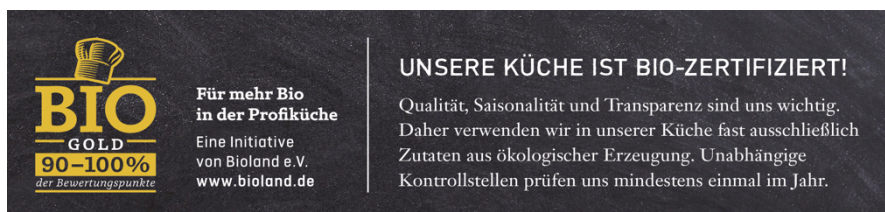
Menüpreis ohne Fleisch: 3 Gang Menü 39€

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



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€
<small>Senf, Gluten, Mandeln</small>	

Chicoree Waldorf mit Sellerie & Orangenreduktion	10€
<small>Soja, Sesam, Walnüsse</small>	

## Suppe

Kürbissuppe mit Safran, Pistazie und Kürbiskernöl	9€
<small>Soja</small>	

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>
---	---	---

# 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, 25€  
rote Bete (3 Stunden gebacken und dann gedörst)  
Möhren & bengalische Gewürzsauce  
Soja, Sellerie, Sulfite

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

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

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

Schokoladenmousse mit Schokoladensauce  
& Schokoladencrumble

Mandel

9€


Pflaumencake mit Kardamomfrosting  
& Rotweinreduktion

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>
--	---	---