

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€

Weinbegleitung inkl. Wasser 25€

Alkoholfreie Begleitung inkl. Wasser 20€

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

Gelbe & rote Bete Carpaccio, Bete-Radieschen-Tatar und Erbsen Mandel Creme Senf, Sulfite, Mandeln	12€
Chicoree Waldorf mit Sellerie & Orangenreduktion Soja, Sesam, Walnüsse	10€

Suppe

Kürbissuppe mit Safran, Pistazie und Kürbiskernöl Soja	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.
---	---	---

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
& salziger Zitronenschalenmarmelade 25€
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

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



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.

