

VORSPEISEN

GEGRILLTE BIO-GARNELEN	€ 16,80
Mango-Avocadosalat, marinierte Kräuter, Chili-Popcorn, Papadam (A,B,M)	
BIO-ROASTBEEF	€ 16,40
Römersalat, Thunfisch-Kapernsauce, Brotchips (D,G,M)	
BLATTSALAT klein / groß	€ 4,60 / € 8,20
Rohkost & Olivenöl / Kernöl (veg, L,M)	
ERDÄPFEL-LAUCH TEIGTASCHEN	€ 11,90
Blattspinat, Paradeiser-Öl (veg, A)	

KICHERERBSENSUPPE	
Koriander (vegan)	€ 5,80
TAGESSUPPE	€ 5,80

HAUPTSPEISEN

GEFÜLLTE SCHMOR-ZUCCHINI	€ 16,20
Gemüse-Quinoa, Schafkäse, Korianderrahm (veg, G)	
GEDÄMPFTER BIO-LACHS (aus biologischer Fischzucht)	€ 27,00
Mangold, Berberitzen-Safranreis, Mango-Chutney (D,G,M)	
KALBSBUTTERSCHNITZEL (faschiert)	€ 19,20
Erdäpfelpüree, Salzgurke, Röstzwiebel, Kapern-Senfsauce (A,G,M)	
WIENER SCHNITZEL Petersil-Erdäpfel, Rahmgurkensalat (A,C,G,M)	€ 22,50
BIO T-BONE-STEAK vom Jungrind	€ 34,00
Rotweinschalotten, Kräuterbutter, Rucola, getrüffeltes Fladenbrot (A,G,M,O)	



FISCH VOM GRILL

unser aktuelles Angebot finden Sie in der Fischkarte
dazu: Kichererbsencurry & Basmati oder Rosmarinerdäpfel & mediterranes Gemüse (D,G,H)



Eine zusätzliche Auswahl bieten Ihnen unsere täglich wechselnden Mittags- und Abendempfehlungen

KÄSESPEZIALITÄTEN

► 5er AUSWAHL € 12,40 (G,H,O)

serviert mit Quittenmus

► BLAUER GOUDA

würzig, dennoch weich und cremig, 4-5 Monate gereift,
Blauschimmelvariante des Klassikers aus Rohmilch
in der Region um die Stadt Gouda produziert, Holland

► MUNSTER AOP FERMIER

würzig-vollmundiger, kräftiger Weichkäse mit Rotkultur
aus Rohmilch, ca. 3 Wochen gereift, handwerklich
im Elsass nach alter Tradition hergestellt, Frankreich

► SAINTE-MAURE DE TOURAINE AOP

cremiger, dezenter Rohmilch Ziegenweichkäse,
2-5 Wochen gereift, um einen Strohalm gerollt und geascht,
Val De Loire, Frankreich

► GETRÜFFELTER ROHMILCH-BRIE

köstlich, mild, mit feiner Trüffelcreme in Handarbeit gefüllt,
gereift bis das Trüffelaroma den Weichkäse durchzogen hat,
Ile de France, Frankreich

► MIMOLETTE

fruchtig-nussig, ausgewogener, dem Edamer ähnlicher,
halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Milch, 12 Monate gereift,
Lille, Frankreich

DESSERT

MARONI TIRAMISU	€ 8,80
Moosbeerkompott, Cantuccini (veg, A,C,G,H)	
WARMER SCHOKOLADEKUCHEN	€ 8,80
Blutorangensorbet, Sabayon (veg, A,C,G,H,O)	
KOKOS-PANNA COTTA	€ 8,80
Schokoladenchips (veg, G,H)	



PORTION BROT € 1,20 (A)
PORTION BIO-VOLLKORNBROT € 2,70 (A,H)
GEDECK € 3,40 (abends)

A: GLUTENHALTIGES GETREIDE
B: KREBSTIERE
C: EI
D: FISCH
E: ERDNUSS

F: SOJA
G: MILCH ODER LAKTOSE
H: SCHALENFRÜCHTE
L: SELLERIE
M: SENF

N: SESAM
P: LUPINEN
O: SULFITE
R: WEICHTIERE
veg: vegetarisch

STARTERS

GRILLED PRAWNS (organic seafood farming) € 16,80
mango-avocado salad, marinated herbs, chili-popcorn, papadam (A,B,M)

COLD CUT TENDER BEEF (organic) € 16,40
romaine lettuce, tuna-capers sauce, bread crisps (D,G,M)

MIXED SALAD small / large € 4,60 / € 8,20
vegetables, olive oil / pumpkin seed oil (veg, L,M)

POTATO-LEEK RAVIOLI € 11,90
leaf spinach, tomato-oil (vegan, A)

CHICK PEA SOUP
coriander (vegan) € 5,80

SOUP OF THE DAY € 5,80

MAIN DISHES

STUFFED BRAISED ZUCCHINI € 16,20
vegetable quinoa, feta cheese, coriander cream (veg, G)

STEAMED SALMON (organic fish farming) € 27,00
swiss chard, barberry-saffron rice, mango-chutney (D,G,M)

MINCED VEAL MEATBALL 'Butterschnitzel' € 19,20
potato puree, gherkin, roasted onions, capers-mustard sauce (A,G,M)

»WIENER SCHNITZEL« (fried, breaded veal escalope) € 22,50
parsley potatoes, creamed cucumber salad (A,C,G,M)

T-BONE-STEAK (young cattle from organic animal farming) € 34,00
red wine shallots, herb butter, rocket salad, truffled pita bread (A,G,M,O)



GRILLED FISH

for our current selection see the fish menu.

for choice: chick pea curry & basmati or rosemary potatoes & mediterranean vegetables (D,G,H)



additional choice of dishes offered on our daily lunch & dinner specials menu

CHEESE

► SELECTION of 5 € 12,40 (G,H,O)

served with quince puree

► BLUE GOUDA

*well flavoured, but soft and creamy, aged for 4-5 month,
blue mould version of the well known raw milk classic,
produced in the surroundings of the town Gouda, Holland*

► MUNSTER AOP FERMIER

*full bodied, strong, red mould soft cheese classic,
made of raw milk, 3 weeks ripened, handcrafted
traditionally in Alsace, France*

► SAINTE-MAURE DE TOURAINE AOP

*creamy, subtle raw milk goat's soft cheese,
2-5 weeks matured, rolled and covered with ashes,
Val De Loire, France*

► TRUFFLED RAW MILK-BRIE

*delicious, mild, stuffed with a fine truffle cream,
matured to a wonderful truffle taste white soft cheese,
Ile de France, France*

► MIMOLETTE

*fruity-nutty, well balanced, edam cheese alike,
semi hard cheese, made of pasteurized milk, ripened 12 month,
Lille, France*

DESSERT

CHESTNUT TIRAMISU € 8,80
cranberry compote, cantuccini (veg, A,C,G,H)

OVENWARM CHOCOLATE CAKE € 8,80
blood orange sorbet, sabayon (veg, A,C,G,H,O)

COCONUT-PANNA COTTA € 8,80
chocolate crisps (veg, G,H)



PORTION OF BREAD € 1,20 (A)
PORTION OF BIO-WHOLEMEAL BREAD € 2,70 (A,H)
COVER € 5,40 (evenings)

A: CEREALS CONTAINING GLUTEN
B: CRUSTACEANS
C: EGGS
D: FISH
E: PEANUTS

F: SOY
G: MILK
H: NUTS
L: CELERY
M: MUSTARD

N: SESAME
P: LUPINE
O: SULPHUR
R: MOLLUSCS
veg: vegetarian