

SPEISEN



KLEINE UND GROSSE SALATE

- Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven klein 8,00 €/ groß: 12,50 €
auf Rucola; mit Paprika, Gurke, Tomaten, roter Zwiebel und Vinaigrette;
dazu Fladenbrot auch vegan und glutenfrei erhältlich
- Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig auf Rucolasalat klein: 8,50 €/ groß: 13,00 €
mit Kirschtomaten, Cashewkernen und Auberginen- Pflaumen- Tomaten- Chutney;
dazu Fladenbrot auch glutenfrei erhältlich
- Rote Bete- Gurken- Salat mit Ei, Schafskäse und Sonnenblumenkernen klein 8,70 €/ groß: 13,50 €
auf Salat; mit Radieschen, Lauchzwiebeln und Meerrettich- Joghurt- Dressing;
dazu Brot auch vegan und glutenfrei erhältlich
- Avocado- Fenchel- Salat mit Ziegenfrischkäse und Pinienkernen klein: 8,70 €/ groß: 13,50 €
auf Salat; mit Kirschtomaten, Orangenfilets, Granatapfelkernen und Balsamicocreme;
dazu Ciabattabrot auch vegan und glutenfrei erhältlich
- Cous- Cous- Salat mit gebratenen Gemüse, Schafskäse und Cashewkernen klein: 8,70 €/ groß: 13,50 €
auf Salat; mit Kürbis, Paprika, Zucchini, Champignons, Knoblauch, Curry
und Vinaigrette; dazu Fladenbrot auch vegan erhältlich



SUPPEN UND EINTÖPFE

Alle Suppen und Eintöpfe sind auch glutenfrei und vegan erhältlich.

- BrennNesselsuppe mit Sahnehaube; dazu Brot klein: 6,50 €/ groß: 10,50 €
- Tomatensuppe mit Reis und Schafskäse; dazu Brot klein: 7,00 €/ groß: 11,00 €
- Kürbis- Möhren- Suppe mit karamellisierten Nüssen klein: 7,50 €/ groß: 12,00 €
mit Haselnüssen und Kürbiskernen; mit Ingwer, Chili und Kokosmilch; dazu Ciabattabrot
- Würziges Linsen- Gemüse- Curry klein: 7,50 €/ groß: 12,00 €
mit Belugalinsen, Paprika, Wirsing, Kartoffeln, Champignons und Knoblauch; dazu Fladenbrot



ÜBERBACKENE BAGUETTES (Baguettes mit Salatgarnitur)

- Zucchini- Tomaten- Baguette mit Knoblauch und Ziegenkäse 11,50 €
- Auberginen- Baguette mit roten Pesto und Parmesan 11,50 €
auch vegan erhältlich
- Avocado- Schafskäse- Baguette mit Serranoschinken und Rucola 12,00 €



FRISCH AUS DEM OFEN

- Kartoffel- BrennNessel- Auflauf mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und Schafskäse 14,00 €
auch vegan und glutenfrei erhältlich
- Scharfes Süßkartoffel- Paprika- Curry mit Reis 14,50 €
mit Fenchel, Lauch, Petersilienwurzel, Ingwer, Chili und Kokosmilch;
mit Cashewkernen und Reibekäse überbacken auch vegan und glutenfrei erhältlich
- Gebackener Schafskäse 14,50 €

mit Knoblauch, Oliven, Tomatensugo, Peperoni und Reibekäse; dazu Fladenbrot auch glutenfrei erhältlich	
Gnocchi- Kürbis- Auflauf mit Roter Bete und Ziegenfrischkäse mit Lauch, Schwarzwurzel und Pinienkernen auch glutenfrei (mit Kartoffeln statt Gnocchi) erhältlich	14,50 €
Pilz- Wirsing- Lasagne mit Esskastanien mit Austernpilzen, Champignons, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Thymian, Sonnenblumenkernen und Reibekäse auch vegan und glutenfrei (mit Maisnudeln statt Lasagneplatten) erhältlich	15,00 €



NUDELGERICHTE

Alle Nudelgerichte sind auch glutenfrei (mit Maisnudeln) und vegan (mit veganem Frischkäse) erhältlich.

Penne mit Tomatensauce, Basilikum und frisch geriebenem Käse	12,00 €
Farfalle mit Auberginen, roten Pesto und Schafskäse mit Artischocken, Oliven, roten Zwiebeln, Pinienkernen und Rucola	14,50 €
BrennNesselnudeln mit Kürbis und Champignons in Sahnesauce mit Tomaten, Lauch, Knoblauch, Walnüssen und Parmesan	14,50 €



AUS TOPF UND PFANNE

Bauernfrühstück mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken; dazu Salatgarnitur ist glutenfrei	14,50 €
Zucchini- Auberginen- Frittata (offenes Omelett) mit Paprika, Lauch, Sonnenblumenkernen, Schafskäse und Rucola ist glutenfrei	14,50 €
Gnocchi- Kürbis- Pfanne mit Austernpilzen und Parmesan mit Wirsing, Kirschtomaten, Knoblauch und Sonnenblumenkernen; in Sahnesauce auch vegan und glutenfrei (mit Kartoffeln statt Gnocchi) erhältlich	14,80 €
Grünkern- Nuss- Brätlinge auf Kürbis- Fenchel- Pilz- Ragout, dazu gebratene Rosmarinkartoffeln	15,00 €
Würziger Paprikagulasch mit Böhmisches Knödeln Gulasch aus Schweinefleisch und mit Lauch, Knoblauch und Chili; mit Rucola und Kirschtomaten auch glutenfrei (mit Kartoffeln statt Knödeln) erhältlich	15,50 €



SÜSSE UND HERZHAFTE NACHSPEISEN

Crème Brûlée mit Granatapfelkernen, Physalis und Minze	7,60 €
Zwei Eierkuchen mit Apfelmus, Zimtzucker und Sahne mit Physalis und Granatapfelkernen	8,00 €
Zwei Mandeleierkuchen mit Cranberries, Ahornsirup und Sahne mit Physalis und Granatapfelkernen	8,00 €
Hausgemachter Kuchen mit Sahne	2,50 €
Scharfe Nachos mit fruchtig- pikanter Salsa oder Avocado- Schafskäse- Dipp auch vegan und glutenfrei erhältlich	5,50 €

Tomaten- Bruschetta mit Knoblauch, Zwiebeln und Balsamico- Creme
ist vegan

7,00 €

Käsewürfel mit Oliven

Verschiedene Käsesorten auf einem Brett angerichtet; mit Walnüssen und Physalis; dazu Brot
auch glutenfrei erhältlich

8,50 €