

## Suppen

Kartoffel-Baerlauchsuppe 7,00

## Tapas

Tapasteller klein -auch vegetarisch -Milch- und vegan moeglich- 8,50

Rosmarin-Suesskartoffel Schafskaese ueberbacken 6,50

Enten-Kroketten -Gluten, Ei, Milch- 6,00

Tapasteller gross -auch vegetarisch -Milch- und vegan moeglich- 12,50

Fisch-Fruehlingsroellchen Koriander-Sesam-Dip -Gluten- 6,50

## Salate

Gegrilltes Makrelenfilet warme Salatherzen Kirschtomaten Thai-Dressing -Gluten- 15,50

Frischer Salat Birne & geroestete Haselnuesse 9,00

Kalbsfiletstreifen geroesteter Knoblauch gem. Salat 15,50

Warme Ziegenrolle Sauerkirsch-Kompott gem. Salat 15,50

## Vegetarische / vegane Gerichte

Ofen-Brokkoli Tofu-Mango-Marinade Chinakohl-Kartoffelpueree -Milch- 15,50

Rote Beete-Bulgur gruene Tomaten-Chutney geroestete Cashewkerne -Gluten- 15,50

Da wir a la minute kochen, koennen wir auf Ihre Wuensche bezueglich Allergene,



## Fleisch

Ribeye-Steak	-Allgaeu- Chimichurri Spitzkohl-Drillingspfanne	31,50
Rinder-Albondigas	-Janutta- Kraeuter-Sherrysauce rote Beete-Bulgur -Gluten-	19,50
Ofen-Lammhaxe	-Janutta- Maurische Art Chinakohl-Kartoffelpueree -Milch-,	28,50

## Fisch

Gegrillter Pulpo	gruene Tomaten-Chutney rote Beete-Bulgur -Gluten, Milch-	25,50
Gegrilltes Wolfsbarschfilet	Thymian Rosmarin Zitrone Spitzkohl-Drillingspfanne	24,50

## Desserts

Ananas-Carpaccio	Rosen-Minz-Vinaigrette Vanilleeis -Milch-	7,50
Meersalz-Milchkaramell	Vanilleeis -Milch-	6,00
Messias Portwein	rot 10 Jahre	4,00
Domaine de Mayat	Haut Montravel -Dessertwein-	3,50
Mini Dessert	Espresso & 3 Stuecke ausgewaehlter Schokoladen -Nuesse, Milch, auch vegan moeglich-	5,50
San Sebastian Cheesecake	Pflaumen-Kompott -Milch, Ei-	7,50
Warmer Schokoladenkuchen	Ananas-Sorbet -Milch, Eier, Gluten-	8,50

veganer Gerichte und persoenlicher Vorlieben eingehen!

