

Speisekarte

Knoblauch-Dip mit Brot	3,80 EUR
Vegan: gebratener Tofu in Ahornsirup-Zitronen-Marinade, gerösteter Rotkohl, Süßkartoffeln und grüner Spargel auf Erbsenpüree mit Zirtusschmand, Haselnussknusper, Beilagensalat	16,90 EUR
Schlutzer mit Blattspinat-Hartkäsefüllung, Austernpilze und grüner Spargel in einer Kohlrabi-Rahmsauce mit Rauke, Ziegenfrischkäse, Balsamico-Möhrenjulienne, gerösteten Kürbiskernen, Beilagensalat	16,90 EUR
kleiner gemischter Salat mit Käse und selbstgebackenem Brot	10,80 EUR
großer gemischter Salat mit Käse und selbstgebackenem Brot	13,50 EUR
Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und Salat	12,60 EUR
Schweinefleisch in süß-pikanter Chilimarinade mit Bratkartoffeln und Salat	17,60 EUR
gebratenes Zanderfilet auf Rote Bete Risotto mit karamellisierten Mairübchen, Frühlingszwiebeln, Bärlauch-Mandelpesto, Beilagensalat	20,90 EUR
gebratene Hähnchenbrust mit Möhren-Bärlauch-Pesto auf einem Spargelragout in Kräuter-Rahmsauce, schwarze Kartoffelgnocchi mit frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln aus der Pfanne, Beilagensalat	20,50 EUR
zarter Rehbraten in Rotwein-Thymiansauce auf gebratenen Polenta-Kräuterecken, gebratener grüner Spargel und Kräutersaitlinge mit Tomaten-Basilikumrelish, Beilagensalat	24,50 EUR
alle Salate wahlweise mit Joghurtdressing oder Balsamico-Honig-Senf-Vinaigrette	
Extra Brot zu allen Gerichten	1,50 EUR

Weinempfehlungen:

Weissburgunder QbA 2023 Bio

Weingut : Georg Forster

Dieser edle, prämierte Weißburgunder brilliert hellgolden im Glas. Die Nase begeistert mit Noten von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten, sowie etwas gelber Apfel. Am Gaumen wirkt er sehr gehaltvoll, lebendig mit einem zarten Schmelz und fließt in einen animierenden, fruchtbetonten Nachhall

0,2 l

6,90 €

Flasche

24,20€