

VORWEG

RINDERTATAR

12,5 €

Eigelb, Gewürzgurke, Senf, Kapern, Schnittlauch & frisches Brot
(auch als Hauptgang möglich)

+9,5 €

GEEISTES GURKEN-SCHMANDSÜPPCHEN

9 €

Gebackener Hirtenkäse

SAUERRAHM & SCHNITTlauchÖL

6 €

Frisches Brot

VEGETARISCH & VEGAN

HARTWEIZENPASTA

18,5 €

geröstete Auberginensauce, bunte Tomaten, Rucola & gebackener Hirtenkäse

KNUSPRIGER SESAMTOFU

19,5 €

Erdnuss-Tahinsauce, knackiger, gerösteter Brokkoli & Dampfreis

FRISCHER SALAT VOM FELD

14,8 €

Kartoffel-Senf-Dressing, verschiedener Schnick Schnack & frisches Brot

+ geblähter Honig-Ziegenkäse

6,2 €

+ Schnitzel vom Landschwein

6,5 €

+ gebratenes Wolfsbarschfilet

9,5 €

+ 4 Stück Garnelen

12,5 €

*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion
Bei Änderungen der Beilagen, erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro Gericht

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

FLEISCH & FISCH

ROASTBEEF VOM RIND rosa gebraten Buntes Grillgemüse, hausgemachte Kartoffelwedges & Sauerrahm	28,5 €
WOLFSBARSCH & GARNELE Cremige Auberginenpasta, lauwarmer Tomatensalat & Parmesanschaum	26,5 €
GARNELEN aus der PFANNE Hausgemachte Aioli, Tomate, Frühllauch, Röstbrotwürfel & marinierte Blattsalate	27 €
MAISPOULADENBRUST BBQ-STYLE Terriyakijus, Spicy-Schmorkohl & Dampfreis	23,5 €
2 SCHNITZEL FÖRSTERINNEN vom Landschwein Frische Champignons in Rahm & Bratkartoffeln mit Speck	19,5 €

SÜSSER KRAM

CREME BRULEÈ-TÖRTCHEN mit Vanille Keksboden, marinierte Erdbeeren & Erdbeersorbet*	8,5 €
MASCARPONEEIS* Schokoladenbrösel & Nektarine	7,5 €
PASSIONSFRUCHTSORBET* Vanillevodka & mit Sekt aufgegossen	6,5 €

*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion
Bei Änderungen der Beilagen, erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro Gericht

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.