

SPEISEN



KLEINE UND GROSSE SALATE

- Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven
auf Rucola; mit Paprika, Gurke, Tomaten, roter Zwiebel und Vinaigrette;
dazu Fladenbrot
klein 8,20 €/ groß: 12,70 €
auch vegan und glutenfrei erhältlich
- Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig auf Rucolasalat
mit Tomaten, Cashewkernen und Gemüse- Tomaten- Chutney;
dazu Fladenbrot
klein: 8,70 €/ groß: 13,50 €
auch glutenfrei erhältlich
- Warmer Pilz- Fenchel- Salat mit Birne, Brikäse und Walnüssen
auf Salat; mit Chicoree, Tomaten, Granatapfelkernen und Hagebutten- Ingwer- Joghurt- Dressing;
dazu Brot
klein 8,80 €/ groß: 13,80 €
auch vegan und glutenfrei erhältlich
- Avocado- Grapefruit- Salat mit Ziegenfrischkäse und Pinienkernen
auf Salat; mit Tomaten, Granatapfelkernen, Vinaigrette und Balsamicocreme;
dazu Ciabattabrot
klein: 8,80 €/ groß: 13,80 €
auch vegan und glutenfrei erhältlich
- Cous- Cous- Salat mit gebratenen Gemüse, Schafskäse und Cashewkernen
auf Salat; mit Süßkartoffel, Paprika, Rosenkohl, Pastinaken, Champignons,
und Vinaigrette; dazu Fladenbrot
klein: 8,80 €/ groß: 13,80 €
auch vegan erhältlich



SUPPEN UND EINTÖPFE

Alle Suppen und Eintöpfe sind auch glutenfrei und vegan erhältlich.

- BrennNesselsuppe mit Sahnehaube; dazu Brot
klein: 7,00 €/ groß: 11,00 €
- Tomatensuppe mit Reis und Schafskäse; dazu Brot
klein: 7,50 €/ groß: 12,00 €
- Borschtsch mit Creme fraîche
Rote Bete- Eintopf mit Kartoffeln, Weißkohl, Möhren und Sellerie; dazu Ciabattabrot
klein: 7,80 €/ groß: 12,50 €
- Linsen- Kokos- Curry mit Creme fraîche
mit Tellerlinsen, Möhren, Zucchini und Kokosmilch; dazu Fladenbrot
klein: 7,80 €/ groß: 12,50 €



ÜBERBACKENE BAGUETTES (Baguettes mit Salatgarnitur)

- Spinat- Frischkäse- Baguette mit Tomaten und Ziegenkäse
12,00 €
- Avocado- Schafskäse- Baguette mit Serranoschinken und Rucola
12,50 €



FRISCH AUS DEM OFEN

- Kartoffel- BrennNessel- Auflauf mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und Schafskäse
auch vegan und glutenfrei erhältlich
14,50 €
- Kartoffel- Rosenkohl- Curry
mit Möhren, Lauch, Cranberries, Ingwer, Chili und Kokosmilch;
mit Cashewkernen und Schafskäse überbacken
auch vegan und glutenfrei erhältlich
14,50 €
- Gebackener Schafskäse
mit Knoblauch, Oliven, Tomatensugo, Peperoni und Reibekäse; dazu Fladenbrot
auch glutenfrei erhältlich
14,80 €
- Gnocchi- Pilz- Auflauf mit Grünkohl und Kräuterkäse
mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und Sahne
auch glutenfrei (mit Kartoffeln statt Gnocchi) erhältlich
14,80 €

Spinat- Tomaten- Lasagne mit Lupinenbolognese und Frischkäse 15,20 €
Lupinenbolognese mit Möhren, Sellerie und Knoblauch; mit Sonnenblumenkernen und Reibekäse
auch vegan (ohne Spinat) und glutenfrei (mit Maisnudeln statt Lasagneplatten) erhältlich



NUDELGERICHTE

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

Penne mit Tomatensauce, Basilikum und frisch geriebenem Käse 12,90 €

Penne mit Rosenkohl, Fenchel und Ziegenfrischkäse 14,80 €
mit Tomaten, Lauch und Pinienkernen in Sahnesauce

BrennNesselnudeln mit Grünkohl und Champignons in Sahnesauce 14,80 €
mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, Walnüssen und Parmesan



AUS TOPF UND PFANNE

Bauernfrühstück 14,80 €
mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken; dazu Salatgarnitur
ist glutenfrei

Süßkartoffel- Champignon- Frittata (offenes Omelett) 14,80 €
mit Tomaten, Wirsing, Sonnenblumenkernen, Brikäse und Rucola
ist glutenfrei

Kartoffel- Räuchertofu- Pfanne mit Schafskäse 15,00 €
mit Rosenkohl, Lauch, Möhren, Knoblauch und Salzeibutter
auch vegan und glutenfrei erhältlich

Grünkern- Wirsing- Brätlinge auf Fenchel- Paprika- Tomaten- Ragout, dazu Reis 15,20 €

Würziges Lammragout mit Bohnen und Rosmarinkartoffeln 15,50 €
Ragout aus Lammfleisch und mit Lauch, Möhren, Knoblauch und Chili
auch glutenfrei erhältlich



SÜSSE UND HERZHAFTE NACHSPEISEN

Orangen- Mousse mit Grapefruitfilets 7,80 €
mit Granatapfelkernen, Physalis und Minze

Zwei Eierkuchen mit Apfelmus, Zimtzucker und Sahne 8,00 €
mit Physalis und Granatapfelkernen

Zwei Mandeleierkuchen mit Cranberries, Ahornsirup und Sahne 8,00 €
mit Physalis und Granatapfelkernen

Hausgemachter Kuchen mit Sahne 2,50 €

Scharfe Nachos mit fruchtig- pikanter Salsa oder Avocado- Schafskäse- Dipp 6,50 €
auch vegan und glutenfrei erhältlich

Tomaten- Bruschetta mit Knoblauch, Zwiebeln und Balsamico- Creme 7,50 €
ist vegan

Käsewürfel mit Oliven 8,50 €
Verschiedene Käsesorten auf einem Brett angerichtet; mit Walnüssen und Physalis; dazu Brot
auch glutenfrei erhältlich