

SPEISEN



KLEINE UND GROSSE SALATE

- Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven klein 8,50 €/ groß: 13,50 €
auf Rucolasalat; mit Paprika, Gurke, Tomaten, roter Zwiebel und Vinaigrette;
dazu Fladenbrot auch vegan und glutenfrei erhältlich
- Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig auf Salat klein: 8,90 €/ groß: 13,90 €
mit Tomaten, Cashewkernen und Rhabarber- Mango- Chutney;
dazu Fladenbrot auch glutenfrei erhältlich
- Avocado- Gurken- Salat mit Ei und Mozzarella klein: 8,90 €/ groß: 13,90 €
auf Salat; mit Radieschen, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Sonnenblumenkernen und Vinaigrette;
dazu Ciabattabrot auch vegan und glutenfrei erhältlich
- Salat mit gebratenen Champignons, Räuchertofu und Parmesan klein 9,00 €/ groß: 14,20 €
mit Paprika, Süßkartoffeln, Knoblauch, Sonnenblumenkernen und Joghurt- Minz- Dressing;
dazu Brot auch vegan und glutenfrei erhältlich
- Cous- Cous- Salat mit gebratenen Gemüse, Schafskäse und Cashewkernen klein: 9,00 €/ groß: 14,20 €
auf Salat; mit grünem Spargel, Mairübchen, Paprika, Brokkoli, Frühlingszwiebeln
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: 7,50 €/ groß: 12,00 €
- Tomatensuppe mit Reis und Schafskäse; dazu Brot klein: 7,80 €/ groß: 12,50 €
- Spinat- Zitronengras- Kokos- Suppe mit gehacktem Ei klein: 8,00 €/ groß: 12,80 €
mit Kartoffeln, Möhren, Ingwer, Chili und Kurkuma; dazu Ciabattabrot
- Würziges Linsen- Gemüse- Curry mit Creme fraîche klein: 8,20 €/ groß: 13,00 €
mit Belugalinsen, Möhren, Kartoffeln, Zuckerschoten, Champignons, Chili und Kokosmilch; dazu Fladenbrot



ÜBERBACKENE BAGUETTES (Alle Baguettes mit Salatgarnitur)

- Zucchini- Tomaten- Baguette mit Mozzarella, Knoblauch und Bärlauchpesto 12,50 €
auch vegan erhältlich
- Auberginen- Baguette mit rotem Pesto und Ziegenkäse 12,50 €
auch vegan erhältlich
- Avocado- Schafskäse- Baguette mit Serranoschinken und Rucola 13,50 €



FRISCH AUS DEM OFEN

- Kartoffel- BrennNessel- Auflauf mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und Schafskäse 14,80 €
auch vegan und glutenfrei erhältlich a,b,c,e,h,i,j,sh
- Brokkoli- Paprika- Auflauf mit Reis 15,00 €
mit Lauch, Mairübchen, Ingwer, Chili, Curry und Kokosmilch; a,b,c,h,j
mit Cashewkernen und Reibekäse überbacken auch vegan und glutenfrei erhältlich
- Gebackener Schafskäse 15,20 €
mit Knoblauch, Oliven, Tomatensugo, Peperoni und Reibekäse; dazu Fladenbrot b,e,h,sh
auch glutenfrei erhältlich
- Mairübchen- Möhren- Lasagne mit Kräuterkäse 15,50 €

mit Blattspinat, Champignons, Sonnenblumenkernen, Kurkuma und Kokosmilch	a,b,c,e,h,j
auch vegan und glutenfrei (mit Maisnudeln anstatt Lasagneplatten) erhältlich	
Herzhafte BrennNessel- Eierkuchen mit Spinat- Frischkäse- Füllung	15,50 €
mit Tomaten, Knoblauch, Sonnenblumenkernen und Schafskäse	



NUDELGERICHTE

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

Penne mit Tomatensauce, Basilikum und frisch geriebenem Käse	13,00 €
Penne mit Bärlauchpesto und Mozzarella mit Tomaten, Zucchini, Pinienkernen und Rucola	14,90 €
Cavatappi mit Gorgonzolasauce und Blattspinat Korkenziehernudeln; mit Tomaten und Walnüssen	15,00 €
vegan mit rotem Pesto anstatt Gorgonzolasauce	
BrennNesselnudeln mit Brokkoli, Tomaten und Champignons in Sahnesauce mit Lauch, Knoblauch, Pinienkernen und Schafskäse	15,00 €
vegan mit Tomatensauce anstatt Sahnesauce	



AUS TOPF UND PFANNE

Bauernfrühstück mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken; dazu Salatgarnitur	14,90 €
ist glutenfrei	
Kohlrabi- Möhren- Frittata mit Limburger Käse (offenes Omelett) mit Blattspinat, Tomaten, Champignons, Sonnenblumenkernen und Rucola	14,90 €
ist glutenfrei	
Gnocchi- Süßkartoffel- Pfanne mit Zuckerschoten, Auberginen und Paprika mit Knoblauch, Chili, Pinienkernen und Parmesan; in Sahnesauce	15,30 €
auch vegan (mit roten Pesto) und glutenfrei (mit Kartoffeln anstatt Gnocchi) erhältlich	
Grünkern- Nuss- Bällchen auf scharfen Möhren- Paprika- Mango- Curry, im Reisrand	15,50 €
Gefülltes Schweineröllchen, dazu Buttermöhren, Kartoffelecken und Pilzsauce Schweineröllchen sind gefüllt mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten, Bärlauch und Frischkäse	16,90 €



SÜSSE UND HERZHAFTE NACHSPEISEN

Schoko- Cheesecake- Dessert mit Himbeersauce mit Physalis, Minze, Sahne und Schokoraspele	8,50 €
Zwei Eierkuchen mit Apfelmus, Zimtzucker und Sahne mit Physalis und Granatapfelkernen	8,60 €
Zwei Mandeleierkuchen mit Cranberries, Ahornsirup und Sahne mit Physalis und Granatapfelkernen	8,60 €
Hausgemachter Kuchen mit Sahne	2,50 €
Scharfe Nachos mit fruchtig- pikanter Salsa oder Avocado- Schafskäse- Dipp	6,80 €
Nachos sind glutenfrei und die Salsa ist vegan	
Tomaten- Bruschetta mit Knoblauch, Zwiebeln und Balsamico- Creme	7,90 €
ist vegan	
Käsewürfel mit Oliven	8,80 €
Verschiedene Käsesorten auf einem Brett angerichtet; mit Walnüssen und Physalis; dazu Brot auch glutenfrei erhältlich	