

Mai 2023

Unsere neue Abendkarte



Vorspeisen

Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette

wahlweise mit

» Orange | gebrannte Walnuss | Croutons vegan 13.50€

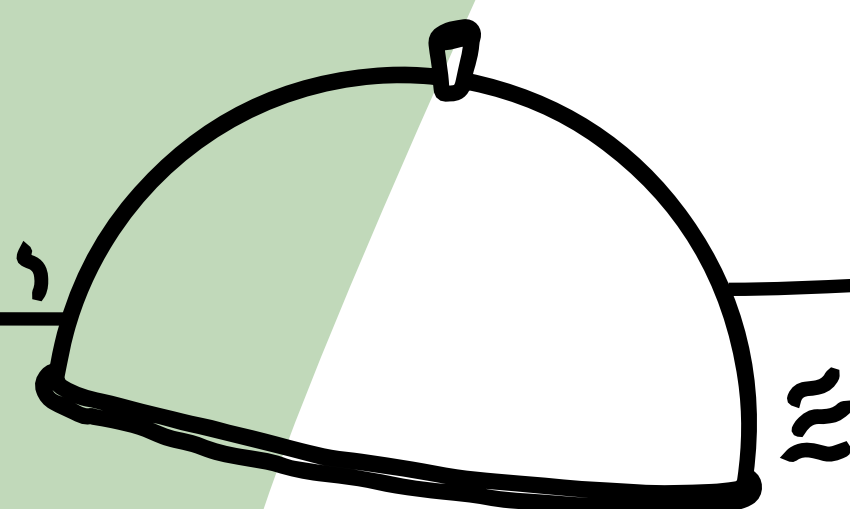
» karamellisierter Ziegenkäse
& Thymian-Honig vegetarisch 15.50€

Rote Beete Carpaccio vegan + glutenfrei 12.50€
gebrannte Walnuss | Feldsalat | Meerrettich

Schafskäsepfännchen überbacken vegetarisch + glutenfrei 12.50€
Peperoni | Oliven | rote Zwiebeln
Tomaten | Knoblauch

geschmorte Aubergine vegan 12.00€
Hirtenkäse vegan | Kirschtomaten | Rucola

Sommerliche Burrata vegetarisch 13.00€
Rucola | Tomate | Basilikum-Chimichurri





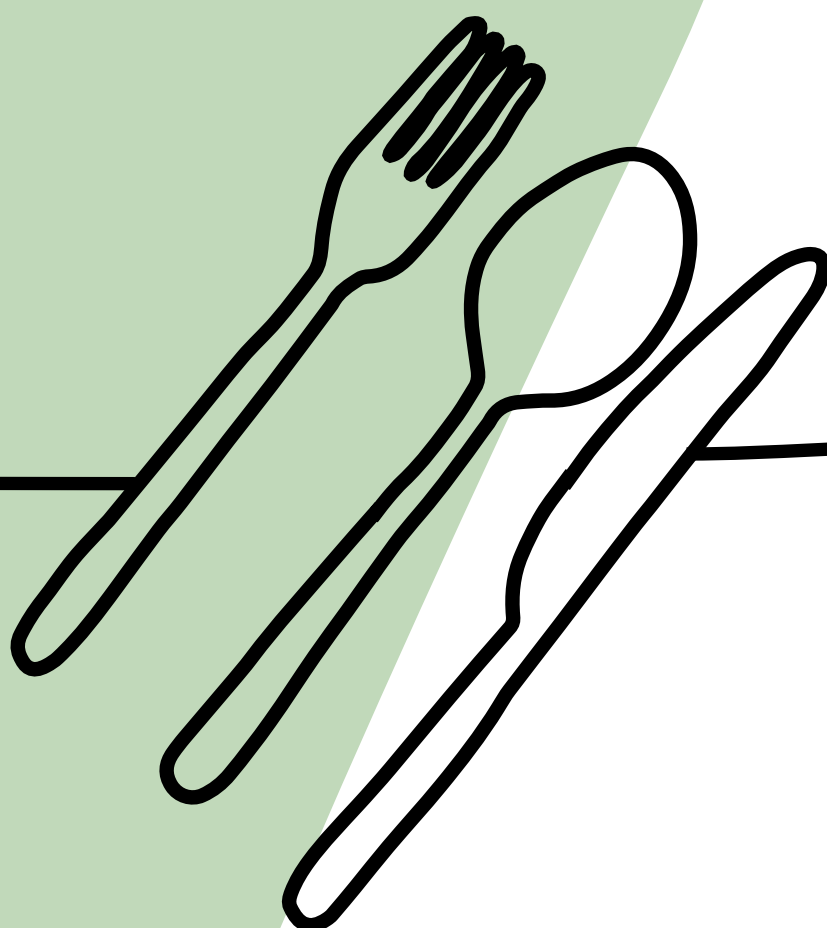
Antipasti

Schale Oliven	4.00€
---------------	-------

Dreierlei Dip	8.00€
---------------	-------

Antipasti Platte Humus gegrilltes eingelegtes Gemüse	15.00€
--	--------

Bulgur Salat Paprika Tomate Petersilie Hirtenkäse vegan	6.00€
--	-------





Hauptspeisen

Shawarma-Hähnchen glutenfrei 21.00€
Polentacreme | mediterranes Ratatouille

Arancini vegetarisch + glutenfrei 17.50€
Tomaten-Mozzarella Schaum
Tomatenragout & Feldsalat

Mediterrane Sommerknödel vegetarisch 17.50€
Tomaten | Ziegenfrischkäse | Rucola

Wiener Schnitzel glutenfrei 25.50€
» Rhabarber-Johannisbeere
Kartoffel- & Gurkensalat
» Spätzle | Pilzrahmsoße 27.00€

Käsespätzle vegetarisch 15.50€
Bergkäse | Schmorzwiebeln | Blattsalat

Geschmelzte Maultaschen klassisch 16.50€
Schmorzwiebeln | Kartoffel- & Blattsalat

Geschmelzte Maultaschen vegetarisch 16.50€
Spinat | Karotte | Petersilienwurzel
Schmorzwiebeln | Kartoffel- & Blattsalat

Lunis Gemüsenudeln vegan + glutenfrei 17.50€
Avocadopesto | Kirschtomaten | Hirtenkäse

Parpadelle wahlweise mit
» Kräuter | Haselnuss | Pecorino vegetarisch 17.50€
» Aubergine | Tomate | Kapern | Rucola vegan 15.50€



Dessert

Lauwarme Zimtschnecke mit Vanillesoße 5.00€

Cheesecake-Creme 6.00€
Erbeere | Crumble

Schokoladenmousse vegan + glutenfrei 5.00€
Erdbeere | Meringe



