

---

# Speisekarte

---

## Hauptgerichte

Süßkartoffelcreme mit gebratener Süßkartoffel und Rosenkohl, dazu Avocado-Karottenlachstartar auf Pumpernickelcoûton (vegan) 10,-

Blumenkohlröschen im knusprigen Haferflockenmantel auf Spitzkohlkimchi und Passionsfrucht-RedCurrydip 11,-

Zarte Kalbsbäckchen in Portwein-Kräuter geschmort, dazu Rote Bete Ofenschlupfer und Kohlröschen 17,-

In Butter confierte Riesengarnelen mit Meerrettich-Kartoffelsahnepüree, dazu weiße Riesenbohnen auf Limetten-Salbeirahm und Crunch 14,50

Veganer Falafelburger im hausgemachten Bun mit Rote Bete Chutney, Tomate, Gurke, Rucola, roten Zwiebeln und Safranmayo, dazu hausgemachte Kartoffelchips 11,-

## Snacks

Marinierte Oliven mit Brot 4,50

Süßkartoffelpommes mit Orangenmayo (vegan), pikantem Kürbis-Parprikaketchup oder Walnussmayo 7,50

Flammkuchen Elsass - Speck, rote Zwiebel und Schnittlauch 8,70

Flammkuchen Kürbis - Hokkaido, Ziegencamembert, getrocknete Tomaten, Rucola und Thymianhonig 9,80

Kleiner Beilagensalat 4,-

## Dessert

Glühweincreme im zweifarbigen Nougatbiskuit auf weißer Schokosauce 7,20

Küche von 17 Uhr bis 22 Uhr – Bei Fragen zu Allergenen hilft euch unser Personal