
Speisekarte

Hauptgerichte

Flammkuchen Special – Räucherlachs, getr. Tomaten und frischer Bärlauch 12,-

Grüne Spargelcremesuppe mit glacierten Spargelspitzen
– mit Garnelen im Serranomantel 10,-
– mit Scamorza-Piniencracker 8,70

Gemüse-Pilz Mille Feuille mit Radieschendip, dazu Ackersalat mit Limettenvinaigrette (vegan) 12,50
– mit pochiertem Schnittlauch (vegi) 13,80

Gegrillter Kabeljau mit confiertem weißen Spargel, Pommes Mousselines, Kerbelschaum und Senfkaviar 18,-

Flanksteak mit Kaffeekruste, Zitronenthymian-Rahmjus, Bärlauchknöpfe und Rhabarber-Birnengemüse 18,50

Erbsen-Perlgraupenrisotto mit Scamorza, knuspr. Mungbohnen und würzige Tomatencreme 14,50

Veganer Falafelburger im hausgemachten Bun mit Auberginen-Zwiebelcreme, Tomate, Gurke, Rucola, roten Zwiebeln und Safranmayo, dazu hausgemachte Kartoffelchips 12,80

Snacks

Marinierte Oliven mit Brot 5,-

Süßkartoffelpommes mit Orangenmayo (vegan), pikantem Paprikaketchup oder Walnussmayo (alle Dips hausgemacht) 7,50 jeder Extradip 1,-

Flammkuchen Elsass – Speck, rote Zwiebel und Schnittlauch 8,90

Flammkuchen Spargel – grüner Spargel, Ziegencamembert, getrocknete Tomaten, Rucola und Thymianhonig 10,50

Kleiner Beilagensalat 4,-

Dessert

Erdbeermousse , Karamellsauce, Rhabarber-Erdbeerkompott und Pistazienmarzipan 7,50

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