

---

# Speisekarte

---

## Hauptgerichte

Zitroniges Graupenrisotto mit Pastinake und salzigem  
Johannisbeertopping (vegan) 14,-

Rucola-Serviettenknödel auf Safran-Pfifferlingrahm und Zucchini-  
Lauchsalat 16,-

Mousse von der Räucherforelle mit Cranberry-Sahneerrettich,  
Kartoffel-Dillstampf und Blattsalat 15,50

Maispoulardenbrust aus dem Ofen mit weißer BBQ-Sauce, scharfes  
Paprika-Bohngemüse und hsg. Maisbrot 16,80

Veganer Falafelburger im hausgemachten Bun mit Rote Bete Chutney,  
Tomate, Gurke, Rucola, roten Zwiebeln und Safranmayo, dazu  
hausgemachte Kartoffelchips 13,50

## 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 9,20

Flammkuchen Spargel – grüner Spargel, Ziegencamembert, getrocknete  
Tomaten, Rucola und Thymianhonig 11,50

Kleiner Beilagensalat 4,-

## Dessert

Trüblestrudel mit hsgm. Ahorn-Vanillecremeeis 8,50

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