
Speisekarte

Hauptgerichte

Gefüllte Reisblätter mit Shiitake und Gemüse, gebacken im Wasabimantel, dazu Edamame-grüner Spargel-Kirschtomatensalat im Erdnuss-Sherrydressing (vegan) 16,20

Grünkernrisotto mit Gorgonzola und Mohn, in Butter sautierter Chicorée und roter Römersalat mit Olivenöl-Zitronenvinaigrette 16,80

Orecchiette im Noilly Brat-Dillrahm, dazu in Olivenöl und Knoblauch confierte Garnelen im Pecorinokorbchen und gebackene Kapernäpfel 18,50

Maispoularde gefüllt mit Trüffelbarce und ummantelt mit Speck, Salbeijus, Bunte Bete-Kartoffelcurlies und Brokkoliröschen 20,-

Sommerterrinen im Safran-Weissweingelee mit Radieschen, grünem Spargel, Kohlrabi und Bohnen, dazu Remoulade und gebratene Kartoffeln (vegan) 14,-

Veganer Falafelburger im hausgemachten Bun mit Rote Bete Chutney, Tomate, Gurke, Rucola, roten Zwiebeln und Safranmayo, dazu hausgemachte Kartoffelchips 14,-

Snacks

Marinierte Oliven mit Brot 5,- / Kleiner Beilagensalat 4,-

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 12,40

Sommerflammkuchen – Radicchio, rote Zwiebel, Pfirsich und Parmaschinken 12,60

Süßes

Balsamicokirschen, Salted Caramel Eis und Schokoäste 7,50