
Speisekarte

Hauptgerichte

Verschiedene Gemüse im Kichererbsenmantel gebacken mit Bockshornklee-Avocado-Mayonnaise-Dip, dazu Zucchini-Spiralen-Salat mit Walnüssen im Thymian-Zitronen-Dressing (vegan) 15,80

Lammragout in Portwein-Dunkelschokoladen-Sauce geschmort mit Shitake-Pilzen und Auberginen, Pflaumen-Sour-Cream-Topping, dazu in Butter geschwenkte Orecchiette 19,50

Falafel im warmen Wrap mit Tomaten-Koriander-Gurkensalat, dazu rote Zwiebeln im Rote-Bete-Dressing und Limetten-Hummus (vegan) 12,50

Flammkuchen Elsass – Speck, rote Zwiebel und Schnittlauch 9,20

Flammkuchen Kürbis – Hokkaidokürbis, Ziegenkäse, getrocknete Tomaten, Rucola und Thymianhonig 12,40

Flammkuchen Vegan – Hokkaidokürbis, gebratene Austernpilze, Walnüsse, Apfel und Rucola 12,40

Snacks

Marinierte Oliven mit Brot 5,-

Kleiner Beilagensalat 4,-

Süßkartoffelpommes mit hausgemachtem Dip nach Wahl, Orangenmayo (vegan), Safranmayo (vegan), pikanter Paprikaketchup oder Walnussmayo 7,80 – Extradip 1,-