

---

# Speisekarte

---

## Hauptgerichte

Grünkern-Kürbis-Risotto mit karamellisierten Maronen und Kirschtomaten-Rucola-Salat im Apfeldressing (vegan)  
16,20

Hähnchen-Geschnetzeltes in Madeira-Rahm mit Austernpilzen, dazu Kartoffel-Muffin und Blattspinat 18,70

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, Ziegencamembert, 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,-

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