

SPEISEN

KLEINE UND GROSSE SALATE

- Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven
auf Rucolasalat; mit Paprika, Gurke, Tomaten, roter Zwiebel und Vinaigrette;
dazu Fladenbrot
klein 8,60 €/ groß: 13,00 €
auch vegan und glutenfrei erhältlich
- Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig
auf Salatmix; mit Tomaten, Cashewkernen und Erdbeer- Mango- Chutney;
dazu Fladenbrot
klein: 8,90 €/ groß: 13,50 €
auch glutenfrei erhältlich
- Zucchini- Austernpilz- Salat mit Parmesan
auf Salatmix; mit Möhren, Lauch, Knoblauch, Sonnenblumenkernen und Joghurt- Dressing;
dazu Brot
klein 9,20 €/ groß: 13,90 €
auch vegan und glutenfrei erhältlich
- Avocado- Erdbeer- Salat mit Ziegenfrischkäse
auf Salatmix; mit Tomaten, Granatapfelkernen, Balsamicocreme, Pinienkernen und
Himbeer- Chili- Dressing; dazu Ciabattabrot
klein: 9,50 €/ groß: 14,50 €
auch vegan und glutenfrei erhältlich
- Bulgur- Salat mit gebratenen Gemüse, Schafskäse und Cashewkernen
auf Salatmix; mit Süßkartoffel, Paprika, Zuckerschoten, Champignons und Vinaigrette;
dazu Fladenbrot
klein: 9,50 €/ groß: 14,50 €
auch vegan erhältlich

SUPPEN UND EINTÖPFE Bis auf die Kartoffelsuppe sind alle Suppen auch vegan und glutenfrei erhältlich.

- BrennNesselsuppe mit Sahnehaube; dazu Brot
klein: 7,50 €/ groß: 12,00 €
- Tomatensuppe mit Reis und Schafskäse; dazu Brot
klein: 7,80 €/ groß: 12,50 €
- Süßkartoffel- Erdnuss- Suppe mit Zuckerschotenstreifen
mit Erdnussbutter, Chili und Kokosmilch; dazu Fladenbrot
klein: 8,20 €/ groß: 13,00 €
- Provenzalische Kartoffelsuppe mit Ziegenfrischkäse
mit Oliven, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Thymian und Honig;
dazu Ciabattabrot
klein: 8,50 €/ groß: 13,50 €
auch glutenfrei erhältlich

ÜBERBACKENE BAGUETTES (Alle Baguettes mit Salatgarnitur)

- Tomaten- Mozzarella- Baguette mit Knoblauch und Basilikumpesto
auch vegan (mit Zucchini und veganem Reibekäse) erhältlich
12,50 €
- Avocado- Schafskäse- Baguette mit Serranoschinken und Rucola
13,50 €
- Zucchini- Baguette mit Kräuterkäse und Räucherlachs
14,00 €

FRISCH AUS DEM OFEN

- Kartoffel- BrennNessel- Auflauf mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und Schafskäse
auch vegan und glutenfrei erhältlich
14,90 €
- Scharfes Blumenkohl- Paprika- Curry mit Reis
mit Spinat, Champignons und Kokosmilch; mit Cashewkernen und Reibekäse überbacken
auch vegan und glutenfrei erhältlich
15,40 €
- Orientalischer Gemüseauflauf mit Cous- Cous und Halloumikäse
mit Möhren, Auberginen, Paprika, Zucchini und Datteln
auch vegan und glutenfrei (mit Reis statt Cous- Cous) erhältlich
15,40 €
- Gebackener Schafskäse
mit Knoblauch, Oliven, Tomatensugo, Peperoni und Reibekäse; mit Fladenbrot
auch glutenfrei erhältlich
15,60 €

Gnocchi- Süßkartoffel- Auflauf mit Ziegenfrischkäse und Erdnüssen mit Auberginen, Möhren, Zuckerschotenstreifen und Kokosmilch auch glutenfrei (mit Reis statt Gnocchi) erhältlich	15,90 €
Mangold- Kohlrabi- Lasagne mit Brikäse und Sonnenblumenkernen mit Zucchini, Tomaten und Möhren auch glutenfrei (mit Kartoffeln statt Lasagneplatten) erhältlich	15,90 €
🍷 NUDELGERICHTE Alle Nudelgerichte sind auch glutenfrei (mit Maisnudeln) und vegan erhältlich.	
Penne mit Tomatensauce, Basilikum und frisch geriebenem Käse	13,00 €
Penne mit Basilikumpesto, Mozzarella und Pinienkernen mit Tomaten, Zucchini und Mangold	14,90 €
Chilnudeln mit Erdbeeren, Avocado und Ziegenfrischkäse Korkenziehernudeln; mit Tomaten, Limoncello- Rosmarin- Butter und Pinienkernen	15,60 €
BrennNesselnudeln mit Fenchel, Tomaten und Champignons in Sahnesauce mit Lauch, Sonnenblumenkernen und Schafskäse vegan mit Tomatensauce statt Sahnesauce	15,60 €
🍷 AUS TOPF UND PFANNE	
Bauernfrühstück mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken; dazu Salatgarnitur ist glutenfrei	14,90 €
Süßkartoffel- Fenchel- Frittata mit Brikäse (offenes Omelett) mit Austernpilzen, Tomaten, Mangold und Sonnenblumenkernen ist glutenfrei	15,00 €
Räuchertofu- Gemüse- Curry im Reisrand mit grünen Bohnen, Möhren, Paprika, Stangensellerie und Kokosmilch auch vegan und glutenfrei erhältlich	15,00 €
Grünkernbrätlinge auf orientalischen Gemüseragout, mit Rosmarinkartoffeln Ragout mit Auberginen, Paprika, Zucchini, Möhren, Tomaten und Datteln	15,70 €
Karibisches Hähnchen mit fruchtigen Cous- Cous und pikanten Ragout Cous- Cous mit getrockneten Aprikosen, Cranberries, Erdnüssen und Cashewkernen; Ragout mit Paprika, Zuckerschotenstreifen, Knoblauch und Sambal Olek	16,90 €
🍷 SÜSSE UND HERZHAFTE NACHSPEISEN	
Panna Cotta mit Erdbeersauce mit Granatapfelkernen, Physalis, Sahne und Schokoraspiel	8,80 €
Zwei Eierkuchen mit Apfelmus, Zimtzucker und Sahne mit Physalis und Granatapfelkernen	8,80 €
Zwei Blaubeer- Eierkuchen mit Erdbeersauce, Sahne und Schokoraspiel	9,60 €
Hausgemachter Kuchen mit Sahne	2,50 €
Scharfe Nachos mit fruchtig- pikanter Salsa oder Avocado- Schafskäse- Dipp Nachos sind glutenfrei und die Salsa ist vegan	6,90 €
Tomaten- Bruschetta mit Knoblauch, Zwiebeln und Balsamico- Creme ist vegan	8,20 €
Käsewürfel mit Oliven, dazu Brot Verschiedene Käsesorten auf einem Brett angerichtet; mit Walnüssen und Physalis auch glutenfrei erhältlich	8,90 €