

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 Kürbis- Apfel- Ananas- Chutney; dazu Fladenbrot	klein: 8,90 €/ groß: 13,50 € auch glutenfrei erhältlich
Kürbis- Austernpilz- Salat mit Parmesan auf Salatmix; mit Zucchini, Lauch, Tomaten, Knoblauch, Sonnenblumenkernen und Joghurt- Dressing; dazu Brot	klein 9,30 €/ groß: 14,20 € auch vegan und glutenfrei erhältlich
Avocado- Feigen- 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
Couscous- Salat mit gebratenen Gemüse, Esskastanien und Schafskäse auf Salatmix; mit Süßkartoffel, Fenchel, Tomaten, Champignons, Birnen und Cashewkernen ; mit Vinaigrette; dazu Fladenbrot	klein: 9,50 €/ groß: 14,50 € auch vegan erhältlich

SUPPEN UND EINTÖPFE Alle Suppen sind 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 €
Rote Bete- Apfel- Suppe mit Meerrettichschmand dazu Ciabattabrot	klein: 8,20 €/ groß: 13,00 €
Herbstlicher Kartoffel- Gemüse- Eintopf mit Creme fraiche mit Kürbis, grünen Bohnen, Paprika, Tomaten, Champignons, Chili und Knoblauch; dazu Fladenbrot	klein: 8,50 €/ groß: 13,50 €

ÜBERBACKENE BAGUETTES (Alle Baguettes mit Salatgarnitur)

Rote Bete- Meerrettich- Baguette mit Ziegenkäse	13,00 €
Zucchini- Tomaten- Baguette mit Mozzarellakäse, Knoblauch und Basilikumpesto auch vegan (mit veganem Reibekäse) erhältlich	13,50 €
Avocado- Schafskäse- Baguette mit Serranoschinken und Rucola	14,00 €

FRISCH AUS DEM OFEN

Kartoffel- BrennNessel- Auflauf mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und Schafskäse auch vegan und glutenfrei erhältlich	14,90 €
Scharfes Kichererbsen- Süßkartoffel- Curry mit Reis mit Paprika, Brokkoli, Ingwer, Chili und Kokosmilch; mit Cashewkernen und Reibekäse überbacken auch vegan und glutenfrei erhältlich	15,40 €
Herbstlicher Rote Bete- Kürbis- Auflauf mit Ziegenfrischkäse und Pinienkernen mit Kartoffeln, Schwarzwurzel und Lauch auch glutenfrei erhältlich	15,60 €
Gebackener Schafskäse mit Knoblauch, Oliven, Tomatensugo, Peperoni und Reibekäse; mit Fladenbrot auch glutenfrei erhältlich	15,60 €

Kürbis- Pilz- Lasagne mit Esskastanien und Kräuterkäse 15,90 €
mit Champignons, Austernpilzen, Wirsing, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Sonnenblumenkernen
und Kokosmilch auch vegan und glutenfrei (mit Kartoffeln statt Lasagneplatten) erhältlich

NUDELGERICHTE Alle Nudelgerichte sind auch glutenfrei (mit Maisnudeln) und vegan erhältlich.

Penne mit Tomatensauce, Basilikum und frisch geriebenem Käse 13,00 €

Penne mit Kürbis, Pastinaken, Lauch und Schafskäse 14,90 €
mit Tomaten, Knoblauch und Kräuterbutter vegan mit Tomatensauce

Scharfe Cavatappi mit Feigen, Avocado und Ziegenfrischkäse 15,80 €
Korkenziehernudeln; mit Tomaten, Chili, Rosmarin, Pinienkernen und Rucola

BrennNesselnudeln mit Wirsing, Champignons und Lauch in Sahnesauce 15,80 €
mit Tomaten, Knoblauch, Sonnenblumenkernen und Parmesankäse vegan mit Tomatensauce

AUS TOPF UND PFANNE

Bauernfrühstück 15,00 €
mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken; dazu Salatgarnitur ist glutenfrei

Kürbis- Fenchel- Frittata mit Schafskäse (offenes Omelett) 15,20 €
mit Paprika, Lauch, Sonnenblumenkernen und Rucola ist glutenfrei

Gnocchi- Pilz- Pfanne mit Parmesankäse 15,20 €
mit Wirsing, getrockneten Tomaten und Sonnenblumenkernen; in Sahnesauce
auch vegan (mit Tomatensauce) und glutenfrei (mit Kartoffeln statt Gnocchi) erhältlich

Grünkernbrätlinge auf Kürbis- Pilz- Ragout, mit gebratenen Rosmarinkartoffeln 15,80 €
Ragout mit Esskastanien, Champignons, Austernpilzen, Wirsing, getrockneten Tomaten,
Knoblauch und Kokosmilch

Lammragout mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln 16,90 €
Ragout mit Möhren, Lauch, Kichererbsen, Knoblauch und Chili

SÜSSE UND HERZHAFTE NACHSPEISEN

Weißer Schokoladencreme mit Orangen- Kürbis- Sauce 8,00 €
mit Granatapfelkernen, Physalis, Minze, Sahne und Schokoraspel

Zwei Eierkuchen mit Apfelmus, Zimtzucker und Sahne 8,80 €
mit Physalis und Granatapfelkernen

Zwei Mandel- Eierkuchen mit Birnenragout und Sahne 9,60 €
mit Wildpreiselbeeren, Physalis und Schokoraspel

Hausgemachter Kuchen mit Sahne 2,50 €

Scharfe Nachos mit fruchtig- pikanter Salsa oder Avocado- Schafskäse- Dipp 6,90 €
Nachos sind glutenfrei und die Salsa ist vegan

Tomaten- Bruschetta mit Knoblauch, Zwiebeln und Balsamico- Creme ist vegan 8,20 €

Käsewürfel mit Oliven, dazu Brot 9,50 €
Verschiedene Käsesorten auf einem Brett angerichtet;
mit Walnüssen und Physalis auch glutenfrei erhältlich