

SALATE glutenfrei möglich

Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven

auf Salat mit Gurken, Paprika, Tomaten, roter Zwiebel und Vinaigrette;
dazu Fladenbrot ^{4,7,b,e,i,sh}

klein: 12,80 € / groß: 17,80 €

Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig

auf Salat mit Tomaten, Kürbis - Orangen - Chutney und Cashewkernen; dazu Fladenbrot ^{a,b,c,e,i,j,n,zh}

klein: 12,90 € / groß: 17,90 €

Warme gefüllte Auberginenröllchen

auf Salat mit gebratenem Fenchel, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Vinaigrette,
Balkankäse und Pinienkernen; dazu Fladenbrot ^{4,7,a,b,c,e,i,h,j,n}

klein: 12,90 € / groß: 17,90 €

Avocado - Feigen - Salat

auf Salat mit Tomaten, Grapefruitfilets, Granatapfelkernen,
Himbeer - Chili - Dressing, Ziegenfrischkäse, Balsamicocrème und Pinienkernen; dazu Ciabatta
^{1,4,a,b,c,e,j,zh}

klein: 12,90 € / groß: 17,90 €

Couscous Salat mit gebratenem Gemüse

auf Salat mit Pastinaken, Champignons, Zucchini, getrockneten Tomaten, Vinaigrette, Schafskäse und
Cashewkernen; dazu Fladenbrot ^{a,b,c,e,f,i,j,sh}

klein: 12,90 € / groß: 17,90 €

SUPPEN UND EINTÖPFE glutenfrei möglich

BrennNesselsuppe mit Sahnehaube; dazu Brot ^{b,e,h}

klein: 8,20 € / groß: 12,80 €

Tomatensuppe

mit Reis und Schafskäse; dazu Brot ^{b,e,sh}

klein: 8,20 € / groß: 12,80 €

Kürbis - Pastinaken - Suppe

mit Chili, Ingwer, Kokosmilch, Balsamicocrème und Kürbiskernen;
dazu Ciabatta ^{1,4,b,e,j}

klein: 8,40 € / groß: 13,00 €

Würziges Linsen - Gemüse - Curry

mit Kartoffeln, Belugalinsen, Paprika, Champignons, Wirsing, Chili, Ingwer, Kokosmilch und Crème
fraîche; dazu Fladenbrot ^{b,e,h,j}

klein: 9,70 € / groß: 15,00 €

ÜBERBACKENE BAGUETTES glutenfrei möglich

Birnen - Preiselbeer - Baguette

mit Brie und Pinienkernen; dazu Salatgarnitur ^{b,e,h,i}

14,90 €

Zucchini - Auberginen - Tomaten - Baguette

mit rotem Pesto und Kräuterkäse; dazu Salatgarnitur ^{4,a,b,c,e,h,i,j,n}

14,90 €

Avocado - Schafskäse - Baguette

mit Serranoschinken und Rucola; dazu Salatgarnitur ^{2,4,b,e,h,i,sh}

14,90 €

FRISCH AUS DEM OFEN

Kartoffel - BrennNessel - Auflauf 17,90 €
mit Kirschtomaten, Bechamelsoße, Schafskäse und Sonnenblumenkernen ^{a,b,c,e,h,j,sh} *glutenfrei möglich*

Gebackener Schafskäse 18,20 €
mit Knoblauch, Oliven, Tomatensugo, Peperoni und Reibekäse;
dazu Fladenbrot ^{1,4,7,b,e,h,sh} *glutenfrei möglich*

Scharfes gratiniertes Gemüsecurry 18,50 €
mit Reis, Champignons, Möhren, Lauch, Zuckerschoten, Chinakohl, roten Linsen, Chili, Ingwer,
Kokosmilch, Reibekäse und Cashewkernen ^{1,a,b,c,h,j} *glutenfrei*

Kürbis - Fenchel - Lasagne 18,80 €
mit Austernpilzen, Lauch, getrockneten Tomaten, Esskastanien, Knoblauch, Sahne, Brie und
Sonnenblumenkernen ^{1,4,a,b,c,e,h,j}
glutenfrei möglich mit Maisnudeln

Auberginen - Zucchini - Moussaka 18,90 €
mit Kartoffeln, Tomatensugo, Knoblauch, Bechamelsoße und Balkankäse ^{1,a,b,c,h,j} *glutenfrei möglich*

NUDELGERICHTE *glutenfrei mit Maisnudeln möglich*

Penne mit Tomatensoße 14,80 €
mit Basilikum und frisch geriebenem Käse ^{e,h}

Pasta mit Gorgonzola - Preiselbeersoße 17,90 €
mit Champignons, Birnen, Sahne, Walnüssen und Rucola ^{a,b,c,e,h,j}

Chilnudeln mit Feigen 18,20 €
mit Avocado, Fenchel, Tomaten, Dijoner - Senfbutterm, Ziegenfrischkäse,
Pinienkernen ^{a,b,c,e,h,j,n,zh}

BrennNesselnudeln mit Kürbis 18,20 €
mit Champignons, Tomaten, Wirsing in Knoblauchsahnesoße,
Schafskäse und Sonnenblumenkernen ^{a,b,c,e,h,j,sh}

AUS TOPF UND PFANNE

Bauernfrühstück 17,50 €
mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken;
dazu Salatgarnitur ^{2,4,b,f,h,i} *glutenfrei*
ohne Schinken ^{b,f,h,i} *glutenfrei*

Champignon - Zucchini - Frittata 18,30 €
mit Paprika, Wirsing, Lauch, Cheddar und Sonnenblumenkernen ^{a,b,c,h,f,j}
Frittata = italienisches offenes Omelett *glutenfrei*

Gnocchi - Kürbis - Pfanne 18,50 €
mit Pastinaken, Lauch, getrockneten Tomaten in Knoblauchsahnesoße, Schafskäse und
Sonnenblumenkernen ^{1,4,a,b,c,h,n,j,sh} *glutenfrei mit Kartoffeln*

Grünkern - Walnuss - Braten im Blätterteig	18,90 €
mit Spinat, getrockneten Tomaten und Schafskäse auf Kürbis - Champignon - Ragout ^{1,4,a,b,c,e,f,h,sh}	
Lammragout	22,50 €
mit Möhren, Lauch, Knoblauch und Chili; dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{b,h} glutenfrei	

SÜSSES UND DESSERT

Weißer Schokoladen - Vanillecreme ^h	7,90 €
mit Sanddornsoße, Physalis, Granatapfelkernen, Schokoraspel und Sahne	
Zwei Eierkuchen	8,90 €
mit Apfelmus, Zimtucker, Apfelspalten, Physalis, Granatapfelkernen und Sahne ^{4,e,f,h}	
Zwei Cranberry - Mandeleierkuchen	9,60 €
mit Ahornsirup, Feigen, Physalis, Granatapfelkernen, Schokoraspel und Sahne ^{a,c,e,f,h,j}	

ZU WEIN UND BIER

Geröstete und gesalzene Erdnüsse ^c	3,90 €
Scharfe Nachos ⁵ glutenfrei	7,50 €
mit fruchtig - pikanter Salsa oder Avocado - Schafskäse - Dipp	
Tomaten - Bruschetta	9,20 €
mit Knoblauch, Zwiebeln und Balsamicocrème ^{1,4,b,e} glutenfrei möglich	
Käsewürfel mit Oliven	9,90 €
verschiedene Käsesorten auf einem Brett angerichtet; mit Walnüssen, Physalis; dazu Brot ^{a,c,e,h,j} glutenfrei möglich	

KUCHEN

Hausgemachter Kuchen	3,50 €
mit Sahne ^{a,d,e,f,h...}	
veganer Schoko - Nougat - Kuchen	5,50 €
auf Fruchtspiegel mit Physalis, Feigen, Granatapfelkernen und veganer Sahne	

EIS

Neumanns Eis „natürlich lecker“	4,10 €
Ein Manufaktureis aus Dresden: Ohne künstliche Farben, gehärtete Fette, Fertigeis-pulver, ohne Aromen und Konservierungsstoffe; dafür mit echten Früchten, frischem Naturjoghurt, bester Sahne und Milch und Bio- Vanilleschoten aus Madagaskar	
verschiedene wechselnde Sorten im 175 ml - Pappbecher Milcheis und veganes Eis (siehe Eiskarte)	