

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,j,sh}

klein: 13,20 € / groß: 18,20 €

Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig

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

klein: 13,20 € / groß: 18,20 €

Gebratener Fenchel - Möhren - Salat

auf Salat mit Tomaten, Orangenfilets, Vinaigrette, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen; dazu Brot ^{a,b,c,e,h,i,j,zh}

klein: 13,20 € / groß: 18,20 €

Avocado - Erdbeer - Salat

auf Salat mit Tomaten, Granatapfelkernen, Himbeer - Chili - Dressing, Mozzarellakugeln, Balsamicocreme und Pinienkernen; dazu Ciabatta ^{1,4,a,b,c,e,h,j}

klein: 13,20 € / groß: 18,20 €

Couscous Salat mit gebratenem Gemüse

auf Salat mit Brokkoli, Champignons, Süßkartoffeln, Kohlrabi, Tomaten, Vinaigrette, Schafskäse und Cashewkernen; dazu Fladenbrot ^{a,b,c,e,i,j,sh}

klein: 13,20 € / groß: 18,20 €

SUPPEN UND EINTÖPFE glutenfrei möglich

BrennNesselsuppe

mit Kartoffeln, Möhren, brennNesseln und Sahnehaube; dazu Brot ^{b,e,h,j}

klein: 8,20 € / groß: 12,80 €

Tomatensuppe

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

klein: 8,20 € / groß: 12,80 €

Möhren - Mango - Suppe

mit Kartoffeln, Lauch, Chili, Ingwer, Kokosmilch und Crème fraîche; dazu Ciabatta ^{b,e,h,j}

klein: 8,90 € / groß: 13,50 €

Neapolitanischer Gemüseeintopf

mit Paprika, Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Stangensellerie, Tomaten, Knoblauch und Schafskäse; dazu Fladenbrot ^{b,e,j,sh}

klein: 9,70 € / groß: 15,00 €

ÜBERBACKENE BAGUETTES glutenfrei möglich

Zucchini - Tomaten - Baguette

mit Knoblauch und Ziegenkäse; dazu Salatgarnitur ^{b,e,h,i}

14,90 €

Kohlrabi - Paprika - Baguette

mit Rucolapesto und Schafskäse; dazu Salatgarnitur ^{1,a,b,c,e,h,i,j,sh}

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 18,20 €
mit Kirschtomaten, Béchamelsoße, Schafskäse und Sonnenblumenkernen ^{a,b,c,e,h,j,sh} *glutenfrei möglich*

Gebackener Schafskäse 18,30 €
mit Knoblauch, Oliven, Tomatensugo, Peperoni und Reibekäse;
dazu Fladenbrot ^{1,4,7,b,e,h,sh} *glutenfrei möglich*

Süßkartoffel – Kichererbsen – Auflauf 18,90 €
mit Reis, Erdnussbutter, Chinakohl, Paprika, Zuckerschoten, Mais, Kokosmilch, Chili, Ingwer,
Ziegenfrischkäse und Erdnüssen
^{1,a,b,c,h,j,zh} *glutenfrei*

Orientalische Gemüse – Lasagne 18,90 €
mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten, Möhren, Datteln und Schafskäse ^{1,b,e,sh} *glutenfrei mit
Maisnudeln oder Kartoffeln*

Überbackene herzhafte BrennNesseleierkuchen 18,90 €
mit Spinat – Ricotta- Füllung, Tomatensugo, Tomaten, Reibekäse und Sonnenblumenkernen ^{1,a,b,c,e,h,f,j}

NUDELGERICHTE *glutenfrei mit Maisnudeln möglich*

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

Pasta mit Rucolapesto 18,50 €
mit Zucchini, Tomaten, Kohlrabi, Mozzarella und Pinienkernen ^{a,b,c,e,h,j}

Chilinudeln mit Avocado 18,60 €
mit Fenchel, Erdbeeren, Tomaten, Limoncello – Rosmarin Butter, Ziegenfrischkäse, Pinienkernen und
Rucola ^{a,b,c,e,h,j,zh}

BrennNesselnudeln mit Champignons 18,60 €
mit Tomaten, Brokkoli, Zucchini, Lauch in Knoblauchsahnesoße
Schafskäse und Sonnenblumenkernen ^{a,b,c,e,h,j,sh}

AUS TOPF UND PFANNE

Bauernfrühstück 17,90 €
mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken;
dazu Salatgarnitur ^{2,4,b,f,h,i} *glutenfrei*
ohne Schinken ^{b,f,h,i} *glutenfrei* 16,50 €

Süßkartoffel – Brokkoli – Omelette 18,60 €
mit Champignons, Lauch, Tomaten, Brie und Sonnenblumenkernen;
dazu Salatgarnitur ^{a,b,c,h,f,i,j} *glutenfrei*

Gnocchi – Paprika – Pfanne 18,60 €
mit Kohlrabi, Pak Choi, Sahnesoße, Parmesan und Sonnenblumenkernen ^{2,a,b,c,e,h,j} *glutenfrei mit Kartoffeln*

Grünkern – Walnuss – Brätlinge 18,90 €

auf orientalischen Gemüse Ragout mit Auberginen, Paprika, Möhren, Zucchini, Tomaten und Datteln;
dazu Rosmarinkartoffeln ^{a,b,c,e,h,j}

Würziges Hähnchencurry 22,50 €

mit Paprika, Lauch, Zuckerschoten, Pak Choi, getrockneten Softaprikosen, Chili, Ingwer, Knoblauch,
Kokosmilch und Mandelreis ^{a,b,c,i,j,n} glutenfrei

SÜSSES UND DESSERT

Zitronengras – Panna Cotta mit Erdbeersauce 7,90 €

mit Kokosmilch, Blaubeeren, Erdbeeren, Physalis, Schokoraspeel und Sahne ^h

Zwei Eierkuchen 8,90 €

mit Apfelmus, Zimtzucker, Apfelspalten, Physalis, Granatapfelkernen und Sahne ^{4,e,f,h}

Zwei Blaubeereierkuchen 9,60 €

mit Erdbeersauce, Erdbeeren, Physalis, Schokoraspeel 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 ^{1,4,b,e} glutenfrei möglich 9,20 €

mit Zwiebeln und Balsamicocrème

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, Apfelspalten, Granatapfelkernen

und veganer Sahne

EIS

Neumanns Eis „natürlich lecker“ 4,10 €

Ein Manufakteureis 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)