

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, Kürbis - Apfel - Cranberry Chutney und Cashewkernen; dazu Fladenbrot
^{a,b,c,e,i,j,n,zh}

klein: 13,20 € / groß: 18,20 €

Rote Bete - Hirse - Salat

auf Salat mit Chicorée, Pastinaken, Orangen, Äpfel, Granatapfelkernen, Waldbeeren - Chili -
Dressing, Ziegenfrischkäse und karamellisierten Nussmischung; dazu Brot ^{a,b,c,e,j,n,zh}

klein: 13,20 € / groß: 18,20 €

Avocado - Kürbis - Salat

auf Salat mit Fenchel, Feigen, Granatapfelkernen, Vinaigrette, Schafskäse und Pinienkernen; dazu
Ciabatta ^{a,b,c,e,j,n,sh}

klein: 13,20 € / groß: 18,20 €

Kichererbsen - Möhren - Salat

auf Salat mit Thunfisch, Gurken, Tomaten, Lauchzwiebeln, Kapern, Joghurtdressing und Balkankäse;
dazu Fladenbrot ^{b,e,h,j}

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 €

Kürbis -Pastinaken - Suppe

mit Chili, Ingwer, Kokosmilch und Chiasamen; dazu Ciabatta ^{a,b,e,j}

klein: 8,90 € / groß: 13,50 €

Spitzkohl - Möhren - Eintopf

mit Kartoffeln, Paprika, Stangensellerie, Tomaten und Creme fraîche; dazu Fladenbrot ^{b,e,h,j}

klein: 9,70 € / groß: 15,00 €

ÜBERBACKENE BAGUETTES glutenfrei möglich

Birnen Feigen - Baguette

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

14,90 €

Auberginen - Zucchini - Baguette

mit Tomaten, rotem Pesto und Parmesan; dazu Salatgarnitur ^{2,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** 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*
- Fenchel – Möhren – Auflauf** 18,90 €
mit Gnocchi, getrockneten Feigen, Cranberrys, Pastinaken, Lauch, körnigen Senf, Sahne und Ziegenfrischkäse und Pinienkernen
^{1,a,b,c,i,j,n,zh} *glutenfrei mit Kartoffeln*
- Würziges Blumenkohl – Curry** 18,90 €
mit Reis, Süßkartoffeln, Paprika, Lauch, Zuckerschoten, roten Linsen, Chili, Ingwer, Kokosmilch, Reibekäse und Cashewkernen ^{1,a,b,c,h,j} *glutenfrei mit Maisnudeln*
- Herbstlicher – Gemüse – Auflauf** 18,90 €
mit Kartoffeln, Kürbis, Schwarzwurzel, Lauch, Meerrettich, Kokosmilch, Schafskäse und Kürbiskernen ^{1,4,,a,b,c,h,j,sh} *glutenfrei*

NUDELGERICHTE *glutenfrei mit Maisnudeln möglich*

- Penne mit Tomatensoße** 14,80 €
mit Basilikum und frisch geriebenem Käse ^{e,h}
- Pasta mit Fenchel** 18,60 €
mit Möhren, Zuckerschoten, Auberginen, rotem Pesto und Parmesan ^{2,a,b,c,e,h,j}
- Pasta mit Avocado** 18,60 €
mit Feigen, Radicchio, Rosmarin – Honig – Butter, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen ^{a,b,c,e,h,j,zh}
- BrennNesselnudeln mit Kürbis** 18,60 €
mit Champignons, getrockneten Tomaten, Artischocken, Wirsing
in Knoblauchsahnesoße, Schafskäse und Sonnenblumenkernen ^{4,a,b,c,e,h,j,sh}

AUS TOPF UND PFANNE

- Bauernfrühstück** 18,20 €
mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken;
dazu Salatgarnitur ^{2,4,b,f,h,i} *glutenfrei*
ohne Schinken ^{b,f,h,i} *glutenfrei* 16,80 €
- Kürbis – Wirsing – Omelette** 18,60 €
mit Rote Bete, Zucchini, Brie und Sonnenblumenkernen;
dazu Salatgarnitur ^{a,b,c,h,f,i,j} *glutenfrei*

Gnocchi – Austernpilz – Pfanne	18,60 €
mit Esskastanien, Lauchzwiebeln, Paprika, getrockneten Tomaten in Sahnesoße und Parmesan ^{2,4,b,e,h,n} glutenfrei mit Kartoffeln	
Grünkern – Walnuss – Braten in Blätterteig	18,90 €
mit Spinat, getrockneten Tomaten und Schafskäse auf Kürbis – Champignon- Wirsing – Ragout; dazu Rosmarinkartoffeln ^{1,4,a,b,c,e,h,sh}	
Schweinegeschnetzeltes	22,50 €
mit Champignons, Erbsen, Lauch, Möhren, Sahne; dazu Spätzle ^{b,e,f,h} glutenfrei mit Kartoffeln	

SÜSSES UND DESSERT

Zitronengras – Panna Cotta mit Sanddornsoße	7,90 €
mit Kokosmilch, Granatapfelkernen, Physalis, Schokoraspel und Sahne ^h	
Zwei Eierkuchen	8,90 €
mit Apfelmus, Zimtucker, Apfelspalten, Physalis, Granatapfelkernen und Sahne ^{4,e,f,h}	
Zwei Eierkuchen mit Mandeln	9,60 €
mit Birnenragout, Birnenspalten, Wildpreiselbeeren, Physalis, Sahne und Schokoraspeln ^{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	
mit Knoblauch, roten Zwiebeln und Balsamicocrème	9,20 €
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, Fertigeispulver, 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)	