

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, Rhabarber - Mango - Chutney, Cashewkernen; dazu Fladenbrot ^{a,b,c,e,i,j,n,zh}

klein: 13,20 € / groß: 18,20 €

Avocado - Radieschen - Salat

auf Salat mit gebratenen Möhren, roten Linsen, Tomaten, Lauchzwiebeln, Ei, Joghurt - Senf Dressing, Mozzarella und Pinienkernen; dazu Ciabatta ^{a,b,c,e,f,h,i,j,n}

klein: 13,20 € / groß: 18,20 €

Warmer Pilz - Tofu - Salat

auf Salat mit Tomaten, Fenchel, Champignons, Zuckerschoten, Vinaigrette, Parmesan und Sonnenblumenkernen; dazu Brot ^{2,a,b,c,d,e,h,i,j}

klein: 13,20 € / groß: 18,20 €

Couscous - Salat mit gebratenem Gemüse

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

glutenfrei mit Reis möglich

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 €

Spargel - Bärlauchsuppe

mit weißem und grünem Spargel, Kokosmilch, Ingwer und gerösteten Mandeln; dazu Ciabatta ^{a,b,e,j}

klein: 9,70 € / groß: 15,00 €

Würziges Linsen - Gemüse - Curry

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

klein: 9,70 € / groß: 15,00 €

ÜBERBACKENE BAGUETTES *glutenfrei möglich*

- Tomaten - Mozzarella - Baguette** 14,90 €
mit Bärlauchpesto; dazu Salatgarnitur ^{b,e,h,i}
- Mairübchen - Zucchini - Baguette** 14,90 €
mit Knoblauch, getrockneten Tomaten, Oliven und Ziegenkäse;
dazu Salatgarnitur ^{4,7,b,e,h,i,n,zh}
- Avocado - Schafskäse - Baguette** 14,90 €
mit Serranoschinken und Rucola; dazu Salatgarnitur ^{2,4,b,e,h,i,sh}

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*
- Scharfes Blumenkohl - Paprika - Curry** 18,90 €
mit Reis, Süßkartoffeln, Erbsen, Lauch, Cranberries, Ingwer, Chili, Kokosmilch, Schafskäse und
Cashewkernen ^{1,a,b,c,j,n,sh} *glutenfrei*
- Gnocchi - Zucchini - Auflauf** 18,90 €
mit Champignons, Austernpilzen, Mairübchen, getrockneten Tomaten, Artischocken, Sahne,
Kräuterkäse und Sonnenblumenkernen ^{2,4,a,b,c,e,h,j,n} *glutenfrei mit Kartoffeln*
- Überbackene BrennNesseleierkuchen** 19,10 €
mit Spargel, Möhren, Mairübchen, Zuckerschoten, Lauch, Dijoner Senf, Sauce Hollandaise, Reibekäse
und Walnüssen ^{1,a,b,c,e,f,h,i,j,n}
glutenfrei mit Kartoffeln

NUDELGERICHTE *glutenfrei mit Maisnudeln möglich*

- Penne mit Tomatensoße** 14,80 €
mit Basilikum und frisch geriebenem Käse ^{e,h}
- Farfalle mit Bärlauchpesto** ^{2,a,b,c,e,h,j} 18,60 €
mit Champignons, Zucchini, Tomaten, Parmesan, Pinienkernen und Rucola
- Pasta mit grünem Spargel** 18,90 €
mit Mairübchen, Paprika, Zitronen - Thymian - Butter, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen ^{a,b,c,e,h,j,zh}
- BrennNesselnudeln mit Champignons** 18,60 €
mit Möhren, Brokkoli, Fenchel, Frühlingszwiebeln, in Knoblauchsahnesoße, Schafskäse und
Sonnenblumenkernen ^{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} <i>glutenfrei</i>	
ohne Schinken ^{b,f,h,i} <i>glutenfrei</i>	16,80 €
Brokkoli - Champignon - Frittata	18,60 €
mit Fenchel, Süßkartoffel, Frühlingszwiebel, Mozzarella, Rucola und Sonnenblumenkernen ^{a,b,c,h,f,i,j}	
<i>glutenfrei</i>	
Frittata = italienisches offenes Omelett	
Grünkern - Walnuss - Brätlinge	18,90 €
auf scharfem Paprika - Bohnen - Mango - Ragout im Reisrand ^{a,b,c,e,h,j}	
Gnocchipfanne mit Spargel	19,90 €
mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten, Bärlauchbutter, Parmesan und Rucola ^{2,b,e,h} <i>glutenfrei</i>	
mit Kartoffeln	
Gefülltes Putenröllchen	23,50 €
Füllung: Champignons, getrocknete Tomaten, Lauchzwiebeln und Frischkäse dazu Spargel - Bärlauch - Gemüse und Sesamkartoffeln ^{2,b,h,i,j,n} <i>glutenfrei</i>	

SÜSSES UND DESSERT

Kirsch - Rhabarber - Dessert ^h	7,90 €
mit Vanillesoße, Granatapfelkernen, Physalis, Schokoraspeln und Sahne <i>glutenfrei</i>	
Zwei Eierkuchen	8,90 €
mit Apfelmus, Zimtzucker, Apfelspalten, Physalis, Granatapfelkernen und Sahne ^{4,e,f,h}	
Zwei Eierkuchen mit Mandeln	9,60 €
mit Rhabarber - Apfel - Füllung, Physalis, Granatapfelkernen, Sahne und Schokoraspeln ^{a,c,e,f,h,j}	

ZU WEIN UND BIER

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

KUCHEN

Hausgemachter Kuchen

mit Sahne^{a d e f h...}

3,50 €

Veganer Schoko - Nougat - Kuchen

auf Fruchtspiegel mit Physalis, Apfelspalten, Granatapfelkernen
und veganer Sahne

5,50 €

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)

Unseren Gästen zur Information:

Unkostenbeitrag bei Speisenmitnahme (Assiette): 0,50 €

Mehrwegpfand: 10,00 €

Unkostenbeitrag für Leitungswasser: Glas 0,50 €, Karaffe: 1,00 €

Zusätzliches Brot / Fladenbrot: 0,70 €

Preis für halbe Portionen von Hauptspeisen: halber Preis + 2,90 €

Allergene und Zusatzstoffe:

Die Auflistung der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen allergenen Zutaten kann am Tresen eingesehen werden!

Zusatzstoffe:	1 ... mit Farbstoff	6 ... geschwefelt	11 ... mit Phosphat
	2 ... mit Konservierungsstoff	7 ... geschwärzt	12 ... koffeinhaltig
	3 ... mit Nitritpökelsalz und Nitrat	8 ... gewachst	13 ... chininhaltig
	4 ... mit Antioxidationsmittel	9 ... mit Süßungsmittel	
	5 ... mit Geschmacksverstärker	10 ... enthält eine Phenylalaninquelle	

Allergene:

a ... Schalenfrüchte	g ... Fisch	m ... Weichtiere
b ... Sellerie	h ... Milch und Milcherzeugnisse	n ... Schwefeldioxid und Sulfid
c ... Erdnüsse	i ... Senf	sh ... Schafskäse
d ... Soja	j ... Sesamsamen	zh ... Ziegenmilch
e ... glutenhaltiges Getreide	k ... Lupinerzeugnis	
f ... Eier	l ... Krebstiere	