

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: 13,80 € / groß: 18,80 €

Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig

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

klein: 13,80 € / groß: 18,80 €

Avocado - Erdbeer - Salat

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

klein: 13,80 € / groß: 18,80 €

Scharfer Tofu - Salat mit gebratenem Gemüse

auf Salat mit roten Linsen, Möhren, Zuckerschoten, Kirschtomaten, Champignons, Chili, Tahin -
Joghurt - Dressing, Schafskäse und schwarzem Sesam; dazu Brot ^{a,b,c,e,h,j,sh}

klein: 13,80 € / groß: 18,80 €

Couscous - Salat mit gebratenem Gemüse

auf Salat mit Zuckerschoten, Brokkoli, Champignons, Süßkartoffeln, Paprika, Vinaigrette, Schafskäse
und Cashewkernen; dazu Fladenbrot ^{a,b,c,e,i,j,sh} glutenfrei mit Reis möglich

klein: 13,80 € / groß: 18,80 €

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 €

Süßkartoffel - Mango - Suppe

mit Erdnussbutter, Ingwer, Chili, Kokosmilch und Zuckerschotenstreifen; dazu Ciabatta ^{b,e,d,i,j}

klein: 8,90 € / groß: 13,50 €

Neapolitanischer Gemüseeintopf

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

klein: 9,70 € / groß: 15,00 €

ÜBERBACKENE BAGUETTES glutenfrei möglich

Spinat - Frischkäse - Baguette

mit Ricotta, Tomaten und Ziegenkäse; dazu Salatgarnitur ^{b,e,h,i,zh}

15,40 €

Tomaten - Mozzarella - Baguette

mit Basilikumpesto; dazu Salatgarnitur ^{b,e,h,i}

15,40 €

Avocado - Schafskäse - Baguette

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

15,40 €

FRISCH AUS DEM OFEN

Kartoffel - BrennNessel - Auflauf 18,80 €
mit Kirschtomaten, Béchamelsoße, Schafskäse und Sonnenblumenkernen ^{a,b,c,e,h,j,sh} *glutenfrei möglich*

Gebackener Schafskäse 18,90 €
mit Knoblauch, Oliven, Tomatensugo, Peperoni und Reibekäse;
dazu Fladenbrot ^{1,4,7,b,e,h,sh} *glutenfrei möglich*

Orientalischer - Gemüse - Auflauf 19,20 €
mit Reis, Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten, Möhren, Datteln und Schafskäse ^{1,b,h,sh} *glutenfrei*

Gnocchi - Süßkartoffel - Auflauf 19,40 €
mit Auberginen, Paprika, Zuckerschoten, Ingwer, Chili, Zitronengras, Erdnussbutter, Kokosmilch,
Ziegenfrischkäse und Erdnüssen ^{1,2,a,b,c,e,h,j} *glutenfrei mit Kartoffeln*

Überbackene BrennNesseleierkuchen 19,40 €
mit Spinat - Ricotta - Füllung, Béchamelsoße, Tomaten, Reibekäse und Sonnenblumenkernen ^{1,a,b,c,e,f,h,j}

NUDELGERICHTE *glutenfrei mit Maisnudeln möglich*

Pasta mit Tomatensoße 14,90 €
mit Basilikum und frisch geriebenem Käse ^{e,h}

Chilnudeln mit Erdbeeren ^{a,b,c,e,h,j,zh} 19,40 €
mit Avocado, Fenchel, Tomaten, geschmolzene Orangen - Rosmarin - Creme , Ziegenfrischkäse,
Pinienkernen und Rucola

Linguine mit Räucherlachs 19,40 €
mit Zucchini, Möhren, Kirschtomaten, Zitronen - Soße und Rucola ^{a,b,c,e}

BrennNesselnudeln mit Champignons 19,40 €
mit Paprika, Pak Choi, Zucchini, Zuckerschoten in Knoblauchsahnesoße, Schafskäse und
Sonnenblumenkernen ^{a,b,c,e,h,j,sh}

AUS TOPF UND PFANNE

Bauernfrühstück 18,50 €
mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken;
dazu Salatgarnitur ^{2,4,b,f,h,i} *glutenfrei*
ohne Schinken ^{b,f,h,i} *glutenfrei* 16,80 €

Champignon - Artischocken - Frittata 19,40 €
mit Fenchel, Tomaten, Paprika, Schafskäse, Sonnenblumenkernen
und Rucola ^{a,b,c,h,f,j,sh} *glutenfrei* Frittata = italienisches offenes Omelett

Kartoffel - Tofu - Pfanne 20,50 €
mit Möhren, Champignons, Brokkoli, Pak Choi, Knoblauch, Ingwer, Chili, rote Zwiebeln, Kräuterbutter,
Schafskäse und Sonnenblumenkernen ^{a,b,c,d,h,j,sh} *glutenfrei*

Grünkern - Walnuss - Brätlinge	21,50 €
auf orientalischen Gemüse Ragout mit Auberginen, Paprika, Möhren, Zucchini, Tomaten und Datteln; dazu Rosmarinkartoffeln ^{a,b,c,e,h,j}	
Karibisches Hähnchen mit fruchtigem Nuss - Couscous	23,50 €
mit Paprika, Zuckerschoten, getrockneten Aprikosen, Cranberries, Erdnüssen, Cashewkernen, Knoblauch, Sambal Olek; dazu Salatgarnitur ^{b,c,e,j,n} <i>glutenfrei mit Reis</i>	

SÜSSES UND DESSERT

Vanillecreme ^h	7,90 €
Nach Panna - Cotta - Art, mit Erdbeersoße, Erdbeeren, Physalis, Schokoraseln und Sahne <i>glutenfrei</i>	
Zwei Eierkuchen	8,90 €
mit Apfelmus, Zimtucker, Apfelspalten, Physalis, Granatapfelkernen und Sahne ^{4,e,f,h}	
Zwei Blaubeereierkuchen	9,60 €
mit Erdbeersoße, Erdbeeren, Physalis, Sahne und Schokoraseln ^{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>	9,20 €
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	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“	5,10 €
Ein Manufaktureis 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 Sulfit
c ... Erdnüsse	i ... Senf	sh ... Schafskäse
d ... Soja	j ... Sesamsamen	zh ... Ziegenmilch
e ... glutenhaltiges Getreide	k ... Lupinen Erzeugnis	
f ... Eier	l ... Krebstiere	