

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

klein: 13,80 € / groß: 18,80 €

Gebratener Pilz - Fenchel - Salat

auf Salat mit Kirschtomaten, Champignons, Kürbis, Birnen, Vinaigrette, Granatapfelkernen, Brie und
Walnüssen; dazu Brot ^{a,b,c,e,h,i,j}

klein: 13,80 € / groß: 18,80 €

Avocado - Feigen - Salat

auf Salat mit Tomaten, Orangenfilets, Granatapfelkernen, Vinaigrette, Ziegenfrischkäse,
Balsamicocreme und Pinienkernen; dazu Ciabatta ^{1,4,a,b,c,e,j,zh}

klein: 13,80 € / groß: 18,80 €

Rote - Bete - Hirse - Salat

auf Salat mit Chicorée, Pastinaken, Orangen, Äpfeln, Granatapfelkernen, Waldbeeren - Chili -
Dressing, Ziegenfrischkäse und Haselnuss - Kürbiskernkrokant; dazu Fladenbrot ^{a,b,c,j,n,sh}

glutenfrei 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 €

Kürbis - Maronen - Suppe

mit Pastinaken, Ingwer, Chili, Kokosmilch, Balsamicocreme und Kürbiskernen; dazu Ciabatta ^{1,4,a,b,c,e,j}

klein: 8,90 € / groß: 13,50 €

Würziger Linsen - Gemüseeintopf

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

klein: 9,70 € / groß: 15,00 €

ÜBERBACKENE BAGUETTES glutenfrei möglich

Spinat - Frischkäse - Baguette

mit Knoblauch, Tomaten und Balkankäse; dazu Salatgarnitur ^{1,b,e,h,i}

15,40 €

Birnen - Feigen - Baguette

mit Brie und Preiselbeeren; 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*

Spinat – Polenta – Auflauf 19,20 €
mit Tomaten, Birnen, Béchamelsoße, Gorgonzola und Walnüssen ^{1,a,b,c,h,j} *glutenfrei mit Tomatensugo*

Gnocchi – Rote – Bete – Auflauf 19,40 €
mit Kürbis, Schwarzwurzel, Lauch, Meerrettich, Kokosmilch, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen
^{1,4,a,b,c,h,j,zh} *glutenfrei mit Kartoffeln*

Pilz – Kürbis – Lasagne 19,40 €
mit Austernpilzen, Champignons, Wirsing, getrockneten Tomaten, Esskastanien, Knoblauch,
Kokosmilch, Brie 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}

Farfalle mit Pastinaken 19,40 €
mit Paprika, Zucchini, Möhren, Lauchzwiebeln, rotem Pesto,
Balkankäse und Sonnenblumenkernen ^{4,a,b,c,h,j}

Chilinudeln mit Feigen 19,40 €
mit Avocado, Fenchel, Tomaten, cremiger Dijoner – Senfsoße, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen
^{a,b,c,e,j,n,zh}

BrennNesselnudeln mit Kürbis 19,40 €
mit Champignons, getrockneten Tomaten, Wirsing 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 €

Rote – Bete – Frittata 19,40 €
mit Pastinaken, Fenchel, Zucchini, Lauchzwiebeln, Schafskäse, Sonnenblumenkernen und Rucola
^{a,b,c,h,f,i,j,sh} *glutenfrei*
Frittata = italienisches offenes Omelett

Kartoffel - Tofu - Pfanne mit grünen Bohnen 20,50 €
mit Champignons, Möhren, Limetten - Salzeibutter, Schafskäse und Sonnenblumenkernen ^{a,b,c,d,h,j,sh}
glutenfrei

Grünkern - Esskastanien - Brätlinge 21,50 €
mit getrockneten Tomaten auf Kürbis - Pilz - Wirsing - Ragout; dazu Rosmarinkartoffeln ^{1,4,a,b,c,e,h}

Lammragout 24,50 €
mit Möhren, Lauch, Knoblauch, und Chili; dazu grüne Bohnen, Schmortomaten und Polenta ^{b,h} *glutenfrei*

SÜSSES UND DESSERT

Weißer Schokoladen - Vanillecreme ^h 7,90 €
mit Orangen - Kürbis - Soße, Physalis, Feigen, Granatapfelkernen, Schokoraspeln und Sahne *glutenfrei*

Zwei Eierkuchen 8,90 €
mit Apfelmus, Zimtzucker, Apfelspalten, Physalis, Granatapfelkernen und Sahne ^{4,e,f,h}

Zwei Eierkuchen mit Mandeln 9,60 €
mit Birnen - Cranberry - Ragout, Wildpreiselbeeren, Feigen, 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* 9,20 €
mit Knoblauch, roten Zwiebeln und Balsamicocrème

Käsewürfel mit Oliven 9,90 €
verschiedene Käsesorten auf einem Brett angerichtet;
mit Walnüssen und 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“ 5,10 €
Ein Manufaktur-Eis 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
Milch-Eis 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	