

VEGAN & VEGETARISCH

MENU

SÜPPCHEN

GEMÜSE-KARTOFFEL-EINTOPF

ZUSÄTZLICH MIT METTENDEN

KALAMATA OLIVEN

POMMES

mit hausgemachter veganer Trüffel-Mayonnaise

BREAD & DIP

Pilz-Trüffel-Creme und Ziegenkäse-Thymian-Honig-Dip dazu 5 Scheiben Baguette

GEBACKENER SPITZKOHL

mit karamellisierten getrockneten Feigen und Schafskäse



WINTERLICHER SALAT

mit gebratenen & gebackenen Pastinaken, Karotten & marinierter Baby-Mozzarella in Maracuja-Basilikum-Vinaigrette

MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS

MIT GEBRATENEM HÄHNCHENFILET

ZIEGENKÄSE-SPALTEN IM WALNUSSMANTEL

SCHUPPNUDEL-GRÖSTL

mit Wirsing, Cassis-Apfel, Zwiebeln und karamellisierten Walnüssen

HAUSGEMACHTE CASARECCE

mit Grünkohl-Walnuss-Pesto, gebratenen Süßkartoffelwürfeln & gehobeltem Parmesan

VEGANER BURGER

Süßkartoffel-Gemüse-Linsen-Burger mit Rosmarinkartoffeln und hausgemachter veganer Trüffel-Mayonnaise

7.9

9.9

+3.0

5.9

8.9

8.9

13.9

15.9

+6.9

+6.9

+6.9

17.9

18.9

18.9

GEBACKENER BLUMENKOHL IN ERDNUSSSAUCE

auf Rote-Bete-Hummus & sautiertem Porree



19.9

FLEISCH & FISCH

GEMÜSE-SPECK-PFANNKUCHEN

16.9

mit Wildkräutersalat

SUPREME VOM MAISHÄHNCHEN

23.9

in Salbeijus auf Waldpilz-Risotto mit frisch gehobeltem Parmesan

GEBRATENES LACHSFILET IN SAFRANSAUCE

24.9

mit gegrilltem Porree, karamellisiertem Apfel & Rotkohlpüree

FEYNES RINDERGULASCH

24.9

auf Wirsing und Spätzle

BURGER VOM BIO-RIND

19.9

mit 100% Hackfleisch vom Bio Rind, geschmorten Cassis-Zwiebeln, unserem hausgemachten Ketchup, Cheddarkäse, Gurke & Tomate im Brioche-Bun dazu Kartoffelsticks mit veganer Trüffel-Mayonnaise & ein Salatsträußchen

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

9.9

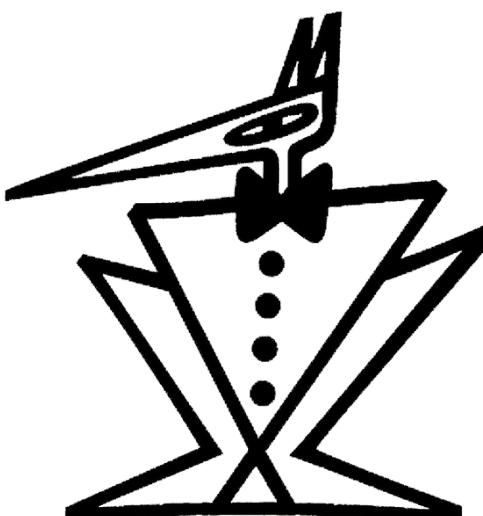
mit Zwetschgenkompott

KÄSE ZUM WEIN

10.9

Bergkäse & Ziegenkäse

mit hausgemachtem Feigensenf & Oliven



Feynsinn