

VEGAN

Rote Bete-Suppe mit Thymianöl

6,50 EUR

Beetroot soup with thyme oil

C,I,K

Vollkorn-Pasta mit scharf angebratenen Äpfeln, Pinienkernen und Basilikumpesto

14,80 EUR

*Whole-grain pasta with spicy roasted apples,
pine nuts and basil pesto*

C,F,I,K

VEGETARISCH / *vegetarian:*

Sellerieschaumsüppchen mit Birnenkonfit und gebackenem Gemüsestroh

6,50 EUR

*Celery cream soup with pear confit
and baked vegetable straw*

D,E,I,K

Buchweizen-Quarkknödel auf gebratenem winterlichen Gemüse

13,50 EUR

Buckwheat-quark dumplings on roasted wintery vegetables

A,D,F,I,K

Vorspeise / Starter:

Schaumsüppchen von Süßkartoffeln mit Ingwer 6,50 EUR

Sweet potato with ginger cream soup

D,E

Hauptspeise / Main Course:

**Gebratene Jakobsmuschel an winterlichem Blattsalat
mit sautiertem Chicorée und marinierten Orangenfilets** 19,50 EUR

*Fried scallops on wintery leaf salad
with sautéed witloof and marinated orange segments*

B,H,J,L

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Salzeibutter
und frisch gebratenen Austernseitlingen** 14,80 EUR

*Homemade potato gnocchi with sage butter
and fresh roasted oyster mushrooms*

A,D,F

**Hausgemachte Pizza mit Bresaola (italienischer Rinderschinken)
Ruccola und Kirschtomaten** 9,50 EUR

*Homemade pizza with bresaola (Italian beef ham),
rocket salad and cherry tomatoes*

1,2,3,K

**Gebratener Wolfsbarsch mit Brösel-Kruste
an Kapernsauce und Spinatrisotto** 21,80 EUR

*Fried sea bass in breadcrumb coat
on caper sauce and spinach risotto*

D,F,H

Dessert / Sweet:

Variation von der Valrhona Schokolade 8,50 EUR

Variation of the Valrhona chocolate

A,B,D,F,I,K