

## *Aus der Vitrine*

Oliven in Kräuter Öl	2,00
Kichererbsen-Mousse	3,50
Handkäse mit Musik	3,50
Spinatsalat mit Pinienkernen	3,50
Ziegenkäse und Pflaume im Speckmantel	4,00
Rote Bete, Salzzitrone, Schafsjoghurt	4,50
Frankfurter Grüne Soße mit Bio-Onsenei	4,50
Lammbouletten mit Aioli	4,50
Tête de moine, Rhabarberchutney	4,50
gebratene Steinpilze	5,00
Merguez, Chakalaka-Salat	5,00
asiatisches Lachstatar	5,00
gebratene Jakobsmuschel auf Algensalat	5,00
gebratene Entenleber, Sherry, Pinienkernen	5,00
Entenrilette mit Whiskypflaumen	5,00
Vitello tonato	5,00
Wachtelbrust, Linsensalat	5,50
Rindercarpaccio	5,50
Scampi in pikantem Knoblauchöl	5,50
hausgebeizter Lachs, Rösti	5,50
Erdbeer-Joghurt-Sorbet, Holunderblüten-Schaum	5,00
Aprikosen-Tarte Tatin, mit Bio-Sahne	4,50
mit Vanille-Rum-Eis	6,50

## *Salate*

Blattsalat:

Himbeer,- Walnuss-, Balsamico-Dressing	8,00
mit gratiniertem Ziegenkäse	12,50

## ***Suppe***

kalte Gurkensuppe gebratener Scampo	6,50
--	------

## ***Kleine Gerichte***

Maultaschen mit Kartoffelsalat	12,50
Tagliatelle, Wolfsbarschfilet Bohnenpesto	12,50

## ***Hauptspeisen***

Brennessellasagne, Paprika gebratene Steinpilze, Sauerkrautsauce	16,50
Rindertafelspitz, Grüne Soße Gemüse aus dem Ofen, Drillinge	18,00
gebratenes Wolsbarschfilet, Artischocken-Zitronenrisotto Kohlrabisalat, Misodressing	21,00
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Kartoffel-Gemüsesalat, Joghurtdressing	22,00

## ***Käse, Desserts***

Käseauswahl, Rohmilch	12,50
Griessflammerie, Nougat-Armagnac-Eis, Beerensalat	9,50