

SAISONKARTE

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE VEGAN

mit Hafercreme und tomatisierten Croutons,
dazu ofenfrisches Baguette ^{d,i}

KLEIN / GROß
€ 8,80 / € 12,80

KICHERERBSENCURRY VEGAN

in milder Curry-Kokosnussoße, serviert mit Belugalinsen
in buntem Gemüsereis

€ 18,50

ZARTE LAMMRÜCKENMEDAILLONS 200g

mit geschwenkten Bärlauchkartoffeln, dazu grüne Speckbohnen ^{1,3,i}

€ 32,50

WOLFSBARSCHFILET

in Parmesankruste auf Kartoffel-Steckrüben-Gemüse ^{a,g,d}

€ 25,50

ZARTE RIPPCHEN VOM SCHWEIN

mit hausgemachter Barbecue-Marinade an
Spitzkohl-Karotten-Salat, dazu würzige Kartoffelecken ^{b,d,g}

€ 21,50

SCHOKO-'BOHNANE' VEGAN

schokoladiges Löffeldessert aus Pürée von Schwarzen
Bohnen & Banane, getoppt mit Rhabarberkompott ^h

€ 7,80

*** FRÜHLINGSFRISCH ***

YUZU-BLAUBEER LIMONADE 0,4l

Sirup aus asiatischer Zitrusfrucht kombiniert mit Blaubeere,
dekoriert mit Wildfrüchten und frischer Minze ²

€ 5,90