

Bodenständige Küche - modern interpretiert

Mo, Di, Do, Fr 17-22 Uhr | Sa+So 12-14 Uhr & 17-22 Uhr

Vorspeisen

Vegane Kokos-Curry Suppe mit Bärlauch und Frühlingslauch (vg, gf, lf)	6,9 €
Räucherlachs mit Safran-Fenchel, eingelegtem Kohl und Dill (lf, gf)	10,9 €
Knusprig paniertes Blumenkohl mit süßer Chilisauce und Gurkensalat (v)	9,8 €
Vorspeisenteller für zwei Personen oder als Hauptgang ein Mix aus drei Vorspeisen	14,9 €

Hauptspeisen

Lammkoteletts mit Süßkartoffelpüree, Zuckerschoten und Portweinsauce (gf)	23,9 €
Pierogi - gefüllte polnische Teigtaschen mit Rindfleisch-Füllung, gebraten mit Speck und Zwiebel	18,9 €
Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites, Ketchup und Preiselbeermarmelade	13,9 €
Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit Tagliatelle (gf)	17,9 €
Schwarzes Heilbuttfilet mit Gemüse-Couscous Pfanne und Bärlauchsauce (v)	19,9 €
Gemüse-Safran Risotto mit Erbsensprossen und Parmesan-Flakes (v, lf)	15,9 €
Extra Beilagen: Beilagensalat Gemüse der Saison Pommes Frites	je 4,9 €

Auf Nachfrage bereiten wir auch gerne Kinderessen für Sie zu.

Desserts

Mousse au Chocolat mit Beeren und Minze (v)	7,9 €
Palatschinken à la Orange mit Schlagsahne und Schokoladensauce (v)	8,9 €
Kaiserschmarrn – ideal auch als Hauptgang mit Apfelkompott (v) – (kann bis zu 30 Min. dauern)	9,8 €
Käsevariation auf dem Holzbrett vier Käsesorten, Orangengelee und Pistazien (v)	12,9 €

(vg) - Vegan (v) - Vegetarisch (gf) - Gluten frei (lf) - Laktose frei

Wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder Intoleranz haben, informieren Sie bitte einen Mitarbeiter vor dem Essen. Das gesamte Essen wird in einem Bereich zubereitet, in dem Allergene vorhanden sind. Alle Preise inklusive MwSt.