




















UNSERE SPEISEN



Salate & Vorspeisen

	Tapas	Klassisch
Bunter Blattsalat	3,50 €	8,90 €
wahlweise mit		
• karamellisiertem Ziegenkäse 	5,30 €	13,90 €
• glasierten Streifen vom Rinderrücken	5,90 €	14,70 €
• gebratenen Garnelen 	5,90 €	14,70 €
Dressings: Balsamico-Walnuss // Hausdressing (mit Knoblauch)		
  	 	
hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und Gurken-Apfel-Relish und kleinem Salat Bouquet  	7,90 €	-
Wachtelbrüste, rosa gebraten, auf lauwarmem Linsensalat mit Rotweinsauce	8,90 €	-

Warme Tapas & Hauptgerichte

	Tapas	Klassisch
gebratene Käsespätzle mit Zwiebelconfit   	5,20 €	15,60 €
Süßkartoffel-Kokos-Gratin mit gebratenem Gemüse und kandierten Walnüssen  	5,20 €	15,60 €
hausgemachte Rote-Beete-Gnocchis mit Spinat & Meerrettich   	5,50 €	16,50 €
frische selbstgemachte Bio-Tofu-Bällchen aus der Region auf Linsen-Kartoffel-Curry  	5,60 €	16,90 €
Marinierte Pollofino vom Grill auf buntem Gemüse mit Drillingskartoffeln und Sauce Aioli ^{3,4}   	6,40 €	19,20 €
Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Hexentalern und Sour Cream  	6,90 €	21,00 €

Fischvariation von Loup de mer und Riesengarnelen mit Safran-Sauce und
Limetten-Graupen-Risotto    - 20,10 €




gebratener Rücken vom Jungbullen an sautiertem Bohnengemüse
& demi-glace Sauce vom Kalb    7,90 € 23,00 €


Beilagen- und Gemüse Tapas

glasierte Karotten und Kohlrabi  (optional )

gedünsteter Broccoli und Blumenkohl  (optional )





gebratener Staudensellerie und Paprika  (optional )

Portion Spätzle mit demi-glace-Sauce vom Kalb oder Rahmsoße   

Portion Hexentaler mit Sour Cream 

je 4,50 €

Suppen

- Klare Hühnersuppe mit Grießklößchen   4,50 €
- Weißer, pikante Bohnensuppe mit Walnusspesto   4,50 €

Flammkuchen

- Schwarzwälder   9,80 €
- Speck, rote Zwiebeln & Käse








Mediterran

- Basilikumpesto mit frischem Rucola & Mozzarella 9,40 €



- Vegan   8,90 €

Crème aus Cashewkernen, Gemüse, Schnittlauch und Gewürze

Desserts

Cremé Bruléé	 	4,10 €
Dreierlei von der Birne		5,20 €
(Mousse, Kompott und Rosmarin-Birnen-Eis)		
Frühlingszauber	 	5,20 €
(Vanilleeis mit gebeiztem Eigelb, Pistazienganache und Birnenschaum)		
Frucht-Bisquit-Terrine	  	5,20 €
mit Orangen-Ingwer-Eis, Vanilleschaum und Fruchtsauce		

Eis & Sorbets

Eis		// Sorbet	2,10 € / Kugel
(Vanille, Schokolade, Erdbeere, Rosmarin-Birne) // (Mango-Maracuja, Zitrone)			
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)			3,90 €

Heißgetränke

Kaffee ¹	2,60 €
Milchkaffee ¹	3,40 €
Cappuccino ¹	2,90 €
Latte Macchiato ¹	3,70 €
Espresso ¹	2,20 €
Espresso Doppio ¹	4,00 €
Kakao mit Milchschaum	3,40 €
Tasse Tee	2,20 €
(Früchte, Kräuter, Pfefferminz, Kamille, Grün, Schwarz, Rooibos Vanille)	

Zusatzstoffe

¹ Koffeinhaltig ² Nitrat ³ mit Antioxidationsmittel ⁴ mit Säuerungsmittel