

Vorspeisen

- | | |
|---|--------|
| Mille-feuille von Apfel, Forelle, Meerrettich
und Roter Bete mit Sauerrahm-Dip (A,B,D,E,G,I,L) | € 8,90 |
| Ziegenfrischkäse Praline mit Pistazien, Nüssen und Cranberries,
pochierter roter Birne und kleinem Salatbukett (A,D,E,G,H,I,K,L) | € 9,80 |

Suppen

- | | |
|---|--------|
| Erbsensüppchen mit grünem Spargel und Garnele (A,D,E,G,I,K,4) | € 5,90 |
| Süßkartoffelsüppchen mit Ingwer und bunten Chips (A,D,E,G,I,1,) | € 5,20 |

Hauptgänge

- | | |
|--|---------|
| Gebratenen Champignons, Mangold und Kirschtomaten
auf Weckenknödel und Rahmlauch mit Kurkuma (A,D,E,G,I,1) | € 14,00 |
| Thunfischsteak in Sesam auf Mango-Gemüsesalat
mit gebackenen Süßkartoffeln (A,B,D,E,G,H,I,K,L) | € 23,50 |
| Mit Garnelen gefüllte Maishähnchenbrust
auf fruchtiger Currysoße, dazu gedämpfter Basmatireis (A,C,D,E,G,I,L,1) | € 19,00 |
| Schweinefilet mit Honig-Senfkruste, wildem Brokkoli
und gebackenen Kartoffelspalten (A,D,E,G,I,K,1,6) | € 19,80 |
| Gebratenes Rumpsteak auf Balsamicojus
mit grünem Spargel und Kartoffelschmarrn (A,D,E,G,I,1) | € 23,00 |

Desserts

- | | |
|--|--------|
| “Himbeere mal3“
Panna cotta mit Himbeergeist, Sorbet und Kompott (A,D,G,I,K) | € 7,80 |
| Mango-Maracuja-Mousse
mit weißer Schokoladensoße und grünem Fruchtsalat (A,D,G,I,K) | € 7,80 |