

Probier unser hausgemachten

Weissen Glühwein

## UNSERE ABENDKARTE

Täglich ab 18.00 Uhr

Dies sind unsere Zeichen für enthaltene Allergene  
G-Gluten, E-Ei, N-Nüsse, M-Milch, S-Sellerie, Sm-Sesam, Lu-Lupine,  
K-Krebstier, F-Fisch, Sj-Soja, SF-Senf, Su-Sulphite, W-Weichtiere  
Wir helfen Dir gerne weiter falls Zweifel bestehen!

Immer Samstag & Sonntag

Von 14 – 18 Uhr!

Frisch gebackene  
Waffeln

Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe mit Zimt-Croûtons V+ (NSeSj)	€ 5,90
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und Blatt Petersilie (GMSSu)	€ 5,90
Kräftiger Grünkohleintopf mit Kartoffeln und würziger Mettwurst <sup>2 8 10</sup> (GSSf)	€ 8,90
Vegane Kichererbsen-Gemüse-Pfanne mit Karotten, Brokkoli, Blattspinat und Knoblauch Tomatensauce V+ (SeSj)	€ 9,90
+ mariniertes Hähnchenbrust	€ 12,90
Saftiger BBQ-Cheeseburger (200g reines Rindfleisch), doppelt Chesterkäse <sup>1</sup> , gebackenen und roten Zwiebeln, gegrilltem Bacon <sup>2 8 10</sup> , Strauchtomate, Essiggurke <sup>5</sup> und Brioche-Brötchen, dazu dicke Pommes frites (GMESmSfS)	€ 12,90
Veggie-Cheeseburger mit veganem Chia-Kürbis-Patty, Red-Onion-Jam, saftiger Strauchtomate und Gewürzgurke <sup>5</sup> , im Brioche-Brötchen serviert, dazu unsere dicken Pommes frites V (GMESmSfS)	€ 11,90

## tokyo chicken-burger

Gegrilltes Honig-Teriyaki-Hähnchen mit Kaffir-Lime-Mayo, Sprossen, Tomate und rote Zwiebel, im Sesambrötchen des Bäckers unseres Vertrauens serviert, dazu Potato Wedges € 13,90 (GESeSj)

Vegane Bowl mit gebackener Falafel, Tomaten-Aprikosen-Salsa, Süßkartoffel-Koriandersalat, Rotkohl, Tahini-Spread, Gurke, Sprossen und Blattsalate V+ (GNSjSm)	€ 12,90
Gebrautes Zanderfilet auf Süßkartoffel-Püree, dazu Feldsalat mit Sauerrahm-Dressing (GEMSj)	€ 14,90
Feldsalat mit Sauerrahm-Dressing, gebratener Chorizo und Thymian-Croûtons	€ 12,90
Medaillons vom Schwein in Grüner-Pfeffer-Sauce mit Bratkartoffeln und kleinem Salat	€ 14,90
Alpler Makkaroni in Bergkäse-Sauce mit Apfelkompott, gebratenen Zwiebeln, sautierten Tomaten und Chorizo & ein kleiner Salat ohne Chorizo € 10,90 /	€ 13,90
Limetten-Dattel-Crème mit Mandarine V (GMN)	€ 3,50
Schoko-Brownie (glutenfrei) mit Vanille-Eis und gerösteten Erdnüssen – ideal zum teilen V (ENM)	€ 4,50

## Unsere Klassiker

Feine Möhren – Ingwer – Cremesuppe V mit Blatt Petersilie (M,S)	€ 4,90
Fruchtige Tomatensuppe mit Thymian-Croûtons V+ (S)	€ 4,90
Drei kleine geröstete Brotscheiben mit Tomate und Basilikum V+ (GSmSj)	€ 4,90
Rigatoni mit Champignons, roten Zwiebeln, Blattspinat, getrockneten Tomaten <sup>8 11</sup> , Knoblauch und Olivenöl V+ (GSO)	€ 9,90
Rigatoni mit Hähnchenbrust, Lauch und Knoblauch in Tomatensauce mit gehobeltem Grana Padano <sup>2</sup> (GMS)	€ 10,90
Bunte Blattsalate mit marinierten und gebratenen Hähnchenbruststreifen <sup>2</sup> , Orangenspalten und unser berühmtes Dressing (GSfSj)	€ 12,90
Gratinierter Ziegenkäse auf Röstbrot mit in Thymian-Honig gedünsteten Apfelspalten und Ruccola V (GMSjSf)	€ 12,90
Kleine Kartoffeln, in der Schale gegart mit Kräuterquark und Salat V (GMSjSf)	€ 8,90
Knusprige Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und einer Salatgarnitur V (GESjSf)	€ 9,90
Speckpfannkuchen <sup>2 8 10</sup> mit Gewürzgurke <sup>5</sup> (GMESf)	€ 8,90
Pfannkuchen mit Blattspinat, roten Zwiebeln, Knoblauch und Schafskäse V (GME)	€ 8,90
Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker V (GME)	€ 7,50

V+ = vegan, V = vegetarisch, Informationen zu enthaltenen Allergenen erhalten Sie bei unserem Service-Team!

(1) mit Farbstoff • (2) mit Konservierungsstoffen • (3) koffeinhaltig • (4) chininhaltig • (5) mit Süßungsmittel • (5a) mit Süßungsmittel Saccharin • (6) phenylalaninhaltig • (8) mit Antioxidationsmitteln • (9) mit Geschmacksverstärker • (10) Phosphat • (11) geschwefelt • (12) Süßholz • vegetarisch