Sommerkarte

Wochenende und Feiertage 12 bis 17 und 17:30 – 21 Uhr
Montag bis Freitag 14 bis 17 und 17:30 – 21 Uhr

Vorspeisen

Zucchini-Cannelloni 13,50
Blumenkohl I Weintrauben

VEGAN

Wassermelone I Käse vom Ziegenhof Pusack I Gurke 14,50

Suppen

Gazpacho 9,50
Kalte Tomaten-Paprikasuppe

Mangold-Kokossuppe 9,80

VEGAN

Hauptgerichte

Frischer Salatteller aus eigenem Anbau
Ein bunter Mix aus unseren knackigen Blattsalaten, direkt vom Feld – naturbelassen, saisonal und nachhaltig.
dazu

Feta-Käse	Hähnchenbrust	gebeizter Lachs
Balsamico Dressing	Caesar Dressing	Honig-Senf-Dressing
23,20	22,70	23,50

Cassoulet 27,90
Eintopf FairMast-Hähnchenkeule I
Riesenbohnen I Paprika I Tomaten | Drillinge

Lammkrone 30,90
Thymian-Knoblauch-Jus I
Mangoldpraline mit Kohlrabi-Kartoffelstampf

gebratene Meerbarbe 28,10
Tomaten-Parmesansauce I Bouillabaisse-Gemüse I
Püree von lila Kartoffeln

Seeteufelfilet 31,30
Schinkenvelouté I Beluga Linsen I
smashed Parmesan Kartoffel

Blumisotto 23,50
Zuckerschoten I Maiskölbchen

VEGAN

Dessert

Basilikum-Mousse 11,50
Aprikoseneis I Calvados-Apfel

Waldbeertörtchen 10,50
Biskuit I glasierte Beeren I Schokolade

VEGAN