

DIE SPEISEN

TAPAS...

MOZZARELLAKUGELN & KIRSCHTOMATEN IN BASILIKUMPESTO -VEGETARISCH-.....	€ 7.50
DATTELN IM SPECKMANTEL	€ 8.50
CHORIZO IN ROTWEIN GESCHMORT	€ 8.50
GRÜNE OLIVEN / PARMESAN ; MANDELN; KNOBLAUCH -VEGETARISCH-	€ 6.50
SCHWARZE OLIVEN / GETROCKNETE TOMATEN; KNOBLAUCH; OREGANO -VEGAN-	€ 6.50
PAPAS ARRUGADAS (SPANISCHE RUNZELKARTOFFELN MIT MEERSALZ) MIT ROTER UND GRÜNER MOJO -VEGAN-	€ 8.90
HANDKÄS MIT MUSIK (2 STÜCK - MIT KÜMMEL) MIT BAUERNBROT.....	€ 8.90

SALATE ...

SALAT VOM BABY-BLATTSPINAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS, GERÖSTETEN SONNENBLUMEN- & KÜRBISKERNEN (MIT BALSAMICO-VINAIGRETTE); **WAHLWEISE:**

- MIT ÜBERBACKENEM SCHAFSKÄSE -VEGETARISCH- € 16.50
- MIT GEBRATENEM RÄUCHER-TOFU UND GEMÜSE -VEGAN- € 18.50

BUNTER SALATELLER (JOGHURT-DRESSING) MIT

- GEBRATENEN STREIFEN VON DER BIO-MAISHÄHNCHEN-BRUST AUS DER RHÖN € 19.50
- KROSS GEBRATENEM BACON & CROUTONS € 18.50
- SCHAFSKÄSE & OLIVEN -VEGETARISCH- € 18.50
- BIO-EIER -VEGETARISCH- € 13.50

SALAT MIT GRÜNEM & WEISSEM SPARGEL, FRISCHEN ERDBEEREN UND GERÖSTETEN CASHEWKERNEN, ERDBEERVINAIGRETTE, DAZU KNOBLAUCHBAGUETTE € 18.50

SUPPEN...

SÜSSKARTOFFEL-KOKOSSUPPE MIT FRISCHEM KORIANDER -VEGAN-.....	€ 8.50
SPANISCHE GAZPACHO MIT KNOBLAUCH-BAGUETTE -VEGETARISCH-.....	€ 8.50

EC - KARTEN- ODER BARZAHLUNG MÖGLICH...

HAUSGEMACHTE SUPPEN / CURRYS / MARMELADE / DIPS ...
...ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN- SPRECHEN SIE UNS BITTE AN.



DIE SPEISEN

VEGETARISCH / VEGAN...

HAUSGEMACHTE GRÜNE SOSSE MIT VIER HALBEN BIO-EIER & SALZKARTOFFELN -VEGETARISCH-	€ 14.50
HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT GEBRATENEM SPARGEL IN ROSMARINBUTTER, FRISCHER PARMESAN -VEGETARISCH-	€ 18.50
YOKO GARI- AFRIKANISCHES BOHNENGERICHT MIT GEMÜSE & REIS -VEGAN-	€ 18.50
PENNE RIGATE MIT HAUSGEMACHTEM ROTEN PESTO & FRISCHEM PARMESAN -VEGETARISCH-	€ 13.50
GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL MIT SOJA-MANGO-SENF-DIP, GEBRATENEM GEMÜSE & RÄUCHER-TOFU, FRISCHEM KORIANDER & CHILI, SALAT -VEGAN-	€ 18.50

MIT FLEISCH & FISCH...

SPARGEL-LASAGNE MIT HACKFLEISCH, GRÜNEM & WEISSEM SPARGEL, KIRSCHTOMATEN	€ 16.50
GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL MIT GEBRATENEN STREIFEN VOM RINDERFILET (CA. 150 g), MANGO- SENF-DIP, FRISCHER KORIANDER & CHILI, SALAT	€ 24.50
„CHICHARRON DE POLLO“ HÄHNCHENSCHENKEL AUF BOLIVIANISCHE ART MIT SALSA CRUDA & OFENKARTÖFFELCHEN	€ 15.50
ZARTER KALBS-TAFELSPITZ MIT HAUSGEMACHTER GRÜNE SOSSE ODER MEERRETTICHSOSSE, DAZU SALZKARTOFFELN	€ 24.50
WEISSER SPARGEL AUS DER REGION MIT SALZKARTOFFELN, DAZU GEKÄRTE BUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE	€ 16.50
- MIT PARMASCHINKEN	€ 20.50
- MIT GEBRATENEM LACHSFILET	€ 26.50
ENTRECOTE (CA. 300 g- MIT DEM CHARAKTERISTISCHEN FETTAUGE) MIT GEBRATENEM GRÜNEN SPARGEL, KRÄUTERBUTTER & OFENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM	€ 28.50

SÜSSES.../ KÄSE...

RHABARBER- ERDBEER-CRUMBLE MIT EINER KUGEL VANILLEEIS (- AUCH VEGAN MÖGLICH-)	€ 9.50
FROZEN JOGHURT MIT HIMBEERSORBET	€ 8.50
KÄSETELLER MIT TRAUBEN, FEIGENSENF, BUTTER & BAGUETTE	€ 13.50

SPECIALS....

„THE PURE BREW LEMON“ – COLD BREW CAFÉ TRIFFT LIMONADE 0,33 l	€ 4.00
DER WEIN ZUM SPARGEL: SILVANER VOM WEINGUT LEONHARDT 0,2 l	€ 7.50

