

Wochenkarte

AB 06.01.2025

CROSTINI MIT BURRATA 7.00

zwei Knusprige Crostini, belegt mit cremigem Burrata, Tomaten, Crema di Balsamico, garniert mit Basilikum

CREMIGE KÜRBIS-MÖHREN-SUPPE 7.50

mit Kokosmilch, frischem Ingwer und einem Spritzer Limette

KNÖDEL BOWL 17.00

mit knackigem Feldsalat, würzigem Granatapfeldressing, roten Zwiebeln, Walnüssen, Rote Bete und herzhaften Spinatknödeln in gebräunter Butter

WINTERLICHES OFENGEMÜSE 15.00

auf Kartoffel-Selleriepüree

GEGRILLTER HALLOUMI AUF QUINOA BETT 15.00

serviert mit Gurke, Cherrytomaten, frischem Spinat und gerösteten Pinienkernen dazu ein Kräuterdip

KNÖDELTRIOLOGIE 17.00

Dreierlei Knödel: Spinat /Roter Bete/ Steinpilz, serviert mit gebräunter Butter

BANDNUDELN MIT KALBSFILETSTREIFEN 22.00

an cremigem Steinpilz-Champignon-Rahm dazu Preiselbeeren und ein kleiner Feldsalat

GEGRILLTES LACHSFILET AUF KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE 22.50

begleitet von glasierten Möhren und blanchiertem Blattspinat