

Wochenkarte

AB 24.03.2025

AB 12 UHR

WILDKRÄUTERSALAT MIT ZIEGENKÄSE (VORSPEISE) 14.00

gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig, garniert mit Beeren und Honig-Balsamico-Dressing

MÖHREN-KOKOS-SUPPE 7.50

mit Parmesanchips

VEGANER GEMÜSEREIS MIT AROMATISCHEM CURRY UND FRISCHEN KRÄUTERN 17.00

mit Rucola und Pinienkernen

SPRING BOWL 18.00

Wildkräutersalat, Avocado, Brokkoli, Edamame, gegrillte Champignons, pochiertes Ei und Süßkartoffelpommes, dazu einen Kräuter-Schmand-Dip

LACHS-BURGER 21.00

gegrilltes Lachsfilet im Brioche-Brötchen mit Hollandaise, Römersalat, Avocado, Tomate und Gurke, dazu Süßkartoffelpommes und ein Kräuter-Schmand-Dip

HÄHNCHEN-RAHMGESCHNETZELTES MIT CHAMPIGNONS 19.00

serviert auf Butterspätzle

AFFOGATO 6.00

1 Kugel Vanilleeis mit Espresso

UNSERE EMPFEHLUNG:

LAVENDEL SPRITZ MIT ROSENBLÄTTERN MIT UND OHNE ALKOHOL 10.00

Lavendelsirup, Prosecco, Mineralwasser, Zitronensaft, Eiswürfel und Rosenblätter