

Wochenkarte

Tomatensuppe

abgeschmeckt mit Kokosmilch, dazu eine Scheibe
Tomaten- Bruschetta 8.0

Spargel

Der erste Spargel ist da und wir freuen uns auf die
neue Spargelsaison mit ihnen!

Genießen Sie ca. 300g schonend, im Zitronensud
gegartem weißen Spargel, mit neuen deutschen
Kartoffeln, verfeinert mit frischer Petersilie, sowie
Sauce Hollandaise oder braune Butter 19.8

wahlweise mit:

paniertem Wiener Schnitzel vom Kalb 29.8

gegrilltem norwegischem Lachsfilet 28.8

Königsberger Klopse

im Fleischfond gekochte zarte Rinderbällchen, auf
hausgemachtem Kartoffelpüree, cremiger
Kapernsauce und Roter Bete 18.8

spring Bowl

Rucola, Rhabarber Dressing, Erdbeeren, knackiger
grüner Spargel, Tempeh-Ravioli mit Bärlauchpesto,
Radieschen, Frühlingszwiebeln, Karotten und rote
Beete 15.9

Flammkuchen

mit Creme Fraiche, Räucherlachs, grünem Spargel,
roten Zwiebeln, Bärlauch Pesto und Rucola 15.5

Little Sweets

Brownie Desert Bowl

Browniecrumble mit einer Kugel Vanilleeis,
Schokosauce, Beeren und Sahne 8.8

Homemade Drinks

Spaghett

Aperol, Bier, Zitronensaft 10.0

Maracuja Spritz

Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Mineralwasser 10.0

Erdbeer-Basilikum-Gin-Fizz

Gin, Zitronensaft, Erdbeersirup, Mineralwasser 10.0

Lavendel Spritz

Lavendelsirup, Prosecco, Mineralwasser 10.0

Frühstückstipp

Rührei mit Zwiebeln, Champignons, Kräutern und
Sauce Hollandaise, ein gerillter Hähnchen-Spieß mit
Erdnuss-Dip, Rindersalami, Rhabarber-Ingwer Chutney
auf würzigen Manchego Käse, Apfelstrudel mit
Vanille-Sauce, frische Beeren ein Stück Butter, sowie
ein helles und ein dunkles Kartoffelbrötchen 17.5

Veganer Frühstückstipp

Rote Bete Hummus, Süßkartoffelpommes, Erdnuss-
Dip, marinierter Rotkohl mit Walnüssen auf
blanchiertem Kürbis, vegane Salami (Weizenbasis) und
vegane Käse (Kokosöl), Rhabarber-Vanille Panna
Cotta im Gläschen, frische Beeren, Margarine, sowie
ein helles und ein dunkles Kartoffelbrötchen 16.5

Tageskarte 27.03. - 02.04.

Von 12:00 bis 15:00 Uhr bieten wir von Montag bis
Freitag folgende Gerichte an:

Bruschetta Gläschen

Tomaten Bruschetta mit grünem Spargel und Bärlauch
an gerösteten Baguette Scheiben 9.5

Rote Bete Gnocchi (vegan)

mit Cherrytomaten, Rucola und Bärlauchpesto 10.5

Frühlingsalat

Wildkräutersalat mit Rhabarber-Dressing, grünem
Spargel, Erdbeeren und Pinienkernen 11.0

Lachs-Ragout

verfeinert mit Zitrone und grünem Spargel, serviert
auf Bärlauch Tagliatelle 12.5

Chicken Chili

gebratene Hähnchenbruststreifen in leichter Sweet-
Chili Sauce, mit Erdbeeren und Frühlingszwiebeln,
dazu eine Reistimbale 12.0

Bouletten vom Rind mit Pilzrahmsauce

dazu Kartoffelpüree, garniert mit Rucola 14.0

veganes Tages Dessert

Rhabarber-Erdbeer Panna Cotta, dekoriert mit
frischen Beeren 5.5

