

Wochenkarte

19.01.2026 - 29.01.2026

LILLET CLEMENTINE 9.50

Lillet, Tonic, Mandarine, Zitrone & Salbei

MANDARINE SPRITZ (ALKOHOLFREI) 8.50

Mandarine, Vanille, Soda, Ginger Ale & Salbei

PUMPKIN SPICED MATCHA LATTE 6.50

KÜRBIS-ZITRONENGRAS-SUPPE 7.50

mit einem Klecks Schmand

FLAMMKUCHEN MIT GRAVED LACHS 15.00

mit Schmand, Frühlingszwiebeln und Meerrettichraspeln

OFEN-WINTERGEMÜSE AUF ROMESCO-SAUCE 15.00

mit pochiertem Bio-Ei und Kartoffelpüree

VEGETARISCHES ZITRONEN-THYMIAN-RISOTTO 17.00

mit feiner Zitronennote, verfeinert mit frischem Thymian und gehobeltem Parmesan

VEGANE PASTA MIT GERÖSTETEM ROSENKOHL 16.00

mit Knoblauch, Chili und gerösteten Haselnüssen

WINTERBOWL 18.00

Lauwarme Graupensalat mit Wildkräutern in Senf-Vinaigrette, geröstetes Wintergemüse, Halloumi, Feldsalat, Granatapfel, geröstetes Graubrot mit Kräutern und ein Preiselbeer Dip

GEGRILLTE MAISHÄHNCHENBRUST AUF ZITRONEN-THYMIAN-RISOTTO 19.00

mit Zitronennote, verfeinert mit frischem Thymian und gehobeltem Parmesan

RUMPSTEAK VOM GRILL MIT CAFÉ AU LAIT ZWIEBELN 28.00

gegrilltes Rinderseal, serviert mit geschmorten Café au lait Zwiebeln, grünen Bohnen & Kartoffelpüree

GEGRILLTES LACHSFILET MIT ZUCCHINISTREIFEN 22.00

auf lauwarmem Graupensalat mit Wildkräutern und feiner Senf-Vinaigrette