

Wochenkarte

19.01.2026 - 29.01.2026

LILLET CLEMENTINE Lillet, Tonic, Mandarine, Zitrone & Salbei	9.50
MANDARINE SPRITZ (ALKOHOLFRED) Mandarine, Vanille, Soda, Ginger Ale & Salbei	8.50
PUMPKIN SPICED MATCHA LATTE	6.50
<hr/>	
KÜRBIS-ZITRONENGRAS-SUPPE mit einem Klecks Schmand	7.50
FLAMMKUCHEN MIT GRAVED LACHS mit Schmand, Frühlingszwiebeln und Meerrettichraspeln	15.00
OFEN-WINTERGEMÜSE AUF ROMESCO-SAUCE mit pochiertem Bio-Ei und Kartoffelpüree	15.00
VEGETARISCHES ZITRONEN-THYMIAN-RISOTTO mit feiner Zitronennote, verfeinert mit frischem Thymian und gehobeltem Parmesan	17.00
VEGANE PASTA MIT GERÖSTETEM ROSENKOHL mit Knoblauch, Chili und gerösteten Haselnüssen	16.00
WINTERBOWL Lauwarme Graupensalat mit Wildkräutern in Senf-Vinaigrette, geröstetes Wintergemüse, Halloumi, Feldsalat, Granatapfel, geröstetes Graubrot mit Kräutern und ein Preiselbeer Dip	18.00
GEGRILLTE MAISHÄHNCHENBRUST AUF ZITRONEN-THYMIAN-RISOTTO mit Zitronennote, verfeinert mit frischem Thymian und gehobeltem Parmesan	19.00
RUMPSTEAK VOM GRILL MIT CAFÉ AU LAIT ZWIEBELN gegrilltes Rinderseal, serviert mit geschmorten Café au lait Zwiebeln, grünen Bohnen & Kartoffelpüree	28.00
GEGRILLTES LACHSFILET MIT ZUCCHINISTREIFEN auf lauwarmem Graupensalat mit Wildkräutern und feiner Senf-Vinaigrette	22.00