


VORSPEISEN

Aioli mit Baguette	3,50
Indische Linsenbällchen mit Joghurt-Minz-Dip	5,00
Warmer Schafskäse mit Oliventapenade & Rosmarin	6,00
Parmesanmousse an Salatbouquet mit Honig-Pflaumen	9,00
Vorspeisenteller mit 4 verschiedenen Leckereien (gemischt oder vegetarisch)	11,50

SUPPEN




Indische Linsensuppe mit Koriander Dip	6,50
Hokkaido-Kürbissuppe mit Honig und Ingwer verfeinert	7,50

SALATE

Salat „Linse“	13,00
gemischter Salat in Orangen-Dressing mit Beluga Linsen, Cherry Tomaten, Orangen, Mandeln & Ziegenkäse mit Honig überbacken	
Vorspeisenportion	8,00
Endiviensalat in Apfeldressing mit gebratenen Birnen und Gorgonzola	12,00
Feldsalat in Kürbiskerndressing mit Rote Bete und Kürbis-Croutons	 11,50

SPEISEKARTE

VEGETARISCH

AYURVEDA - Süßkartoffelcurry mit Kürbis und Karotten dazu Kardamom-Zimt-Reis und Kürbis-Chutney		14,50
Muschelnudeln mit Kräuterseitlingen, Rosenkohlblättern und Kürbisspalten		13,50
Spaghetti mit Linsenbolognese und geschroteten Chilis		12,00
Cremiges Risotto mit Wirsingstreifen und gebratenen Zwiebelringen		11,50

FISCH + FLEISCH

Matjesfilet auf Hausfrauensoße mit Kartoffeln und kleinem Salat		12,50
Lachsfilet auf Blattspinat mit körniger Senfsoße und Dill-Reis		23,50
Rehragout in Madeirasoße mit selbstgemachten Spätzle und getrockneten Cranberries		21,50
Argentinisches Rumpsteak mit Meerrettichbutter dazu Kartoffeln im Speckmantel und Rote Bete-Pastinaken-Karottengemüse		25,50
Neuseeländisches Lammkarré mit Kräuter-Senf-Kruste auf Rosmarinsoße mit Kartoffelgratin & grünen Bohnen		31,50
Gegrillte Lammkoteletts mit Knoblauch & Kräutern dazu Ofenkartoffeln & grüne Bohnen		24,00

DESSERTS

Trifle von weißer Schokoladencrème und Preiselbeeren		6,50
Crêpes in Orangensoße mit Vanille Eis		8,00
Obstsalat mit Sabyone und Holundersorbet		8,50