

Suppen

1. Rinderbrühe | Tafelspitz | Suppengemüse 8,90 €
2. Karotten-Ingwer-Suppe  7,50 €

Vorspeisen

3. Brot | Dip des Tages  7,50 €
4. Feldsalat | Orange | Granatapfel | Walnüsse | Balsamicodressing  12,90 €
- wahlweise mit karamellisiertem Ziegenkäse (+ 4,90€)

Hauptspeisen

5. Feldsalat | Orange | Granatapfel | Walnüsse | Balsamicodressing  14,90 €
- wahlweise mit karamellisiertem Ziegenkäse (+ 7,50€)
6. Gemischter Gartensalat | gebratener Lachs  19,90 €
7. Lachs | Hausgemachte Gnocchi | Spinat Mandelkruste  26,90 €
- mit Fisch vom Vishandel Wennekes aus 's-Heerenberg (NL)
8. Winterteller:
Kartoffelklöße | Gemüse der Saison | Gemüsejus  18,90 €

9. Rosenkohlrissotto | Trüffelöl | Walnüsse  19,90 €
10. Gänsekeule | Kartoffelklöße | Rotkohl | Bratapfel  31,90 €
11. Vegane „Gans“ | Kartoffelklöße | Rotkohl | Bratapfel  25,90 €
12. Schnitzel Wiener Art | Bratkartoffeln | Beilagensalat
- mit Champignon- oder Paprikasauce (+ 2,- €)  19,90 €
13. Kohlrabi Schnitzel | Bratkartoffeln | Beilagensalat
- mit Champignon- oder Paprikasauce (+ 2,- €)  18,90 €

Dessert

14. Spekulatiusmousse  8,90 €
15. Apfelcrumble | Vanillesauce
(enthält Alkohol)  7,50 €

Verschiedene hausgemachte Kuchen und Torten
finden Sie in unserer Theke.

Allergene in den Gerichten

1. Sellerie
2. /
3. Weizen (Gluten)
4. Sulfite, Senf (wahlweise Laktose), Nüsse
5. Sulfite, Senf (wahlweise Laktose), Nüsse
6. Fisch, Senf, Sulfite
7. Fisch, Soja, Gluten (Weizen), Hülsenfrüchte
8. Sulfite
9. Sulfite, Nüsse
10. Weizen (gluten), Sulfite
11. Weizen (gluten), Sulfite
12. Weizen (gluten), Sulfite, Soja, Senf
13. Weizen (gluten), Sulfite, Soja, Senf
14. Kann Spuren von Nüssen enthalten
15. Soja, Sulfite,