

Wochenkarte

Sommer im Schnackertz: Tinto de Verano Vividor 5% Alc. 0,2l 6,90 €

Vorweg reichen wir eine kleine Portion Baguette aus dem Steinofen und Roggenbrot. Bestellt euch unsere leckeren hausgemachten Dips dazu:

Kräuterquark 🍌 🌾	2,70 €
Zitronenaioli 🍌 🌾	3,00 €
Vegane Aioli 🌿 🌾	3,00 €
Oliventapenade 🌾	3,00 €
Französische Salzbutter 🍌 🌾	3,00 €

Gebratene Gambas in Knoblauch-Chilliöl 🌾 🌊 11,90 €

Carpaccio von gelber und roter Beete mit Walnußpesto & Wildkräutern 🌿 🌾 13,90 €

Hausgebeizter Lachs mit kl. Reibekuchen, Wildkräutern und Meerrettichsauce 17,90 €

Pikantes Kürbisschaumsüppchen mit Curry und Cocos 🌿 🌾 7,90 €

Quiche mit Pfifferlingen, Lauch und Marktsalat 🍌 13,90 €

Risotto mit Pfifferlingen, Tomaten und jungem Spinat 🍌 🌾 19,90 €

Geschmorte Paprikaschote gefüllt mit Cou Cous und mediterranem Gemüse in Tomatensauce 🌿 🌾 19,90 €

Dazu eine rosa gebratene Lammhüfte 🌾 🌊 28,90 €

Kotelett vom Deutschen Duroc-Schwein aus nachhaltiger Haltung mit gebratenen Pfifferlingen und Kartoffel-Petersilienstampf 🌾 29,90 €

Hausgemachte Frikadellen auf Kartoffel-Schnittlauchsalat 🌊 19,90 €

Den Fisch des Tages entnehmen Sie der Tafel. Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter

Zum Abschluss

Kleine Creme Brulee 🍌, San Sebastian Cheesecake 4,90 €
Als Duo 8,90 €

Kaiserschmarrn mit Zwetschkompott und einer Kugel Vanilleeis 🍌 10,90 €

„Affogato“ Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 🍌 🌾 4,50 €
Mit einem Schuss Amaretto 6,90 €

🍌 = vegetarisch 🌾 = glutenfrei 🌊 = laktosefrei 🌿 = vegan

Informationen über Zutaten oder Zusatzstoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern