

Für Euch gebraut: „Schnackertz Landbier“ Naturtrüb 0,3l 2,90 €

Vorweg reichen wir eine kleine Portion Baguette aus dem Steinofen und leckerem Vollkornbaguette. Bestellt euch unsere leckeren hausgemachte Dips dazu:

Kräuterquark 🍴 🌾	1,50 €
Zitronenaioli 🍴 🌾	2,00 €
Vegane Aioli 🌿 🌾	2,00 €
Oliventapenade 🌾 🧴	2,50 €
Französische Salzbutter 🍴 🌾	2,50 €

## Wochenkarte

Hausgeräucherter Saibling aus Wipperfürth mit kleinem Reibekuchen, Meerrettich und Wildkräutern 🌾 13,90 €

„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Romanasalatherzen 🌾 12,90 €

Bouillabaisse „Marseille“ mit Sauce Rouille 🌾 🧴 6,90 €

Quiche des Tages mit Marktsalat 🍴 9,90 €

Risotto mit Pfifferlingen, Kürbis und Kräutern 🍴 🌾 13,90 €

Gnocchipfanne mit Spinat, Tomate, Pilzen und Walnuss 🍴 13,90 €

Lammkaree rosa gebraten mit Ratatouille und Parmesankartoffeln 🌾 🧴 24,90 €

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignonrahm, Kartoffelrösti und Salat 19,90 €

Das Fischgericht des Tages entnehmen Sie bitte der Tafel, unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter

„Steak und Frites“ 300g Rumpsteak vom Uruguay-Grain-Fed Rind dazu Pommes, Tomatensalsa, Chimi Churry und Salat 🌾 🧴 24,90

🍴 = vegetarisch    🌾 = glutenfrei    🧴 = laktosefrei    🌿 = vegan

## Zum Abschluss

Himbeerparfait mit Mascarponecreme und Beeren 🥕🌾	7,90 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und einer Kugel Vanilleeis 🥕	7,90 €
„Affogato“ Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 🥕🌾	3,90 €
Mit einem Schuß Amaretto	5,90 €

🥕 = 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