

Vorspeise

Brunnenkresse-Kartoffelsüppchen mit Morcheln	7,00 €
Geflügelconsommé mit Ravioli und Gemüse	7,50 €
Kleiner Blattsalat mit Balsamico, Nüssen, Sprossen und Vinaigrette	7,00 €
Römersalat mit Ceasardressing, Parmesanspäne und Croûtons	9,50 €
Scampiburger im Tomatenbrötchen mit Safranaioli	13,50 €
Tartar vom Rinderfilet mit Knitsch(gebackene Kartoffeln)	14,50 €
Taleggio im Strudelteig an Wildkräutersalat mit Traubenrelish	12,50 €
Artischocke Römische Art mit Dreierlei Dip (Vegan)	10,50 €

Hauptgang

Supreme vom Schwarzfederhuhn mit Vanillenröhrchen und Pistazien-Schupfnudeln	21,50 €
Dreierlei von der Heidschnucke auf buntem Bohnenragout, Bärlauchgnocchis und Fliederbeerjus	28,00 €

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen, wenden Sie sich bitte an unser qualifiziertes Personal.

Maischolle im Ganzen gebraten dazu Kartoffel-Gurken-Salat & Kopfsalat mit Oma´s süß-saurem Buttermilchdressing 18,50 €

Roulade vom Heidesaibling auf Sauerampferrisotto und Schmortomaten 23,50 €

Aloo Paratha (Hafer-Kartoffeltaschen) mit Pakora und Raitasauce 17,50 €

Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry (Vegan) 16,50 €

Dessert

Lauwarmer Rhabarbercrumble mit Tonkabohnensauce 7,50 €

Weißer Waldmeister Crème Brûlée mit Erdbeeren 7,00 €

Crème Catalán mit Erdbeeren (Vegan) 7,00 €

Rohmilchkäseauswahl mit Trauben, Nüsse und Pumpernickel 11,50 €

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen, wenden Sie sich bitte an unser qualifiziertes Personal.