

Vorspeisen

Carpaccio

vom Argentinischen Black Angus Rinderfilet

mit Feldsalat, gerösteten Kürbiskernen,
Balsamico-Glace, gebratenen Kürbiswürfeln und Grana Padano e/h/1
17,90

Vegane Kürbissuppe

gekocht aus Hokkaido- und Muskat-Kürbis,
Ingwer, Kokosmilch, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen g
7,90

Salate

Kleiner gemischter Salat

mit Tomate, Salatgurke, Rohkost und
Feldsalat
7,50

Feldsalat „Vegan“

mit Ofenkürbis, Kürbisdressing,
Granatapfelkernen und gerösteten
Edelnüssen e/h
15,90

Feldsalat „Klassisch“

mit Tomate, Salatgurke,
gebratenem Speck und Croutons a
13,90



Salat „Buntes Huhn“

Feldsalat mit zart gebratenen Streifen
von der Hähnchenbrust
19,90

Salat „Ziegenpeter“

Feldsalat, Kürbis-Dressing,
lauwarmer, franz. Ziegenkäse, Honig, Thymian,
karamellierte Birnen und geröstete Mandelblättchen g/h/1
24,90



Salat „Der Feinschmecker“

Lachs auf der Haut gebraten
an Feldsalat mariniert mit
Meerrettich-Dressing. Rote Beete,
würzigen Kartoffel-Chips und
frischem Meerrettich g/h
26,90

Vegetarisch

Balsamico 1 – oder Kürbis-Dressing zur Wahl
Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Salat einen kleinen Brotkorb mit Steinofenbaguette a