

VORSPEISEN | ZAUBERHAFTER START

Hausgemachte Aioli

dazu frischgebackenes Steinofen-Baguette (a, d, i) 5,50 EUR

Klare Brühe im Glas mit Highlights zum selbst mixen:

 **Vegan** - mit Wurzelgemüseeinlage und Gräupchen in pikantem Sud (e, i, p) 7,80 EUR

 **Vegetarisch** - mit Wurzelgemüseeinlage, Eierstich & Gräupchen in pikantem Sud (a, e, i, p) 8,50 EUR

 **Komplett** - mit Wurzelgemüseeinlage, Eierstich und Würfel von der Entenbrust (a, e, p) 8,50 EUR

Vitello von der Pute ohne Baguette

mit Thunfischcreme und Kapern an einem Salatbouquet, dazu frischgebackenes Steinofen-Baguette (a, b, d, i, o) 9,50 EUR

Gourmet-Käseteller

verschiedene hochwertige Käsesorten (Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse, Kräuterhartkäse, uvm.) mit Olivensenf und Steinofen-Baguette (d, f, h, i, o, 12) 14,50 EUR

SALATE | BÜHNE FREI FÜR BUNTES

Die gesunde Basis unserer Salate besteht aus einem bunten Bouquet frischer, erlesener Pflücksalate, Tomaten, marinierten Gurken, Paprika und Möhren.

Salat Akrobat  ohne Baguette  an Balsamico Dressing, dazu Steinofen-Baguette (i, o) 9,50 EUR

Salat Hula-Hoop  ohne Baguette  mit gebackenem Schafskäse in Holig-Chili an Balsamico Dressing, dazu Steinofen-Baguette (h, i, o) 11,90 EUR

SALAT Trapez ohne Baguette  mit Streifen von der gegrillten Hähnchenbrust an Balsamico Dressing, dazu Steinofen-Baguette (i, o) 11,90 EUR

HAUPTSPEISEN | KULINARISCHE TOP-ACTS

Linguine an Basilikumpesto

mit geschmolzenen Tomaten, Oliven, Rucola, Pinienkernen und Grana Padano (a, d, i, 12) 13,90 EUR

Linguine Mediterraner Art

mit Hähnchenbrust in Mojo-Rojo, Oliven, Rucola und Kirschtomaten (a, d, i, 12) 15,50 EUR

Quinoa-Bohnen-Medaillon

an Kürbis-Kartoffel-Stampf und Rotkohl-Salat mit Möhren-Pastinaken-Chutney, dazu karamellisiertes Wintergemüse mit veganer Chili-Mayonnaise (e, o, p, 1, 11) 17,80 EUR

Pulled Ginger Turkey

in einer Pflaumenjus mit Zimt und Sternanis, auf einem Serviettenknödel, an Rotkohl-Aprikosen-Salat und Kürbis-Kartoffel-Stampf, dazu Sour-Creme (a, d, e, i, o, 2, 5, 11) 19,50 EUR

Mariniertes Lachsfilet

an Kürbis-Kartoffel-Stampf und gebackenem Lauch mit Apfel, dazu Schmor Gurken und dänische Remoulade (a, d, e, o) 19,50 EUR

Erdnuss-Chili-Schnitzel vom Schweinelummer

mit Sweet Chili Soße, karamellisiertem Wintergemüse und gebräunten Drillingen (a, d, e, h, i, p, 7) 19,80 EUR

Filetpfanne Dreierlei

Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Rind mit pikanter Pfefferrahmsoße, gebräunten Drillingen und karamellisiertem Wintergemüse (d, e, o) 20,90 EUR

ALLERGENE		ZUSATZSTOFFE	
a	Eier	1	mit Konservierungsstoff
b	Fisch	2	mit Farbstoff
c	Krebstiere	3	mit Phosphat
d	Milch	4	mit Geschmacksverstärker
e	Sellerie	5	mit Nitritpökelsalz
f	Sesam	6	mit Antioxidationsmittel
g	Schwefeldioxid und Sulfite	7	mit Süßungsmittel
h	Nüsse	9	koffeinhaltig
i	glutenhaltiges Getreide	10	chininhaltig
m	Lupine	11	geschwefelt
n	Schalenfrüchte	12	geschwärzt
o	Senf	13	gewachst
p	Sojabohnen		
q	Weichtiere		

KINDERGERICHTE (BIS 14 JAHRE) | KLEINE AKROBATEN

Pasta 
in fruchtiger Tomatensauce (a, d, e, i) 7,00 EUR

Hähnchenbruststeak
mit gebratenen Drillingen, wahlweise mit buntem Gemüse
oder kleinem Salat, dazu Mayo & Ketchup (a, d, e, i, o) 8,50 EUR

DESSERT | DAS SÜSSE FINALE

HURRA, unser hausgemachtes Eis ist wieder da!  
2 Riesenkugeln Eis, mit Beeren bunt garniert
- wahlweise Vanille und/oder Schokolade (d, p) 6,90 EUR

Bratapfelsorbet  
auf kandierter Orange und Schokoladensoße mit
Sternanis, bunt garniert mit Beeren (h) 9,50 EUR

Tannenhonig Eis aus eigener Herstellung 
mit Lava Schokotörtchen und Bratapfelkompott
an Vanillesoße (a, d, h, i) 9,50 EUR

Gourmet-Käseteller 
verschiedene hochwertige Käsesorten
(Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse, Kräuterhartkäse, uvm.)
mit Olivensenf und Steinofen-Baguette (d, f, h, i, o, 12) 14,50 EUR

SNACKS | KNABBEREIEN À LA VARIÉTÉ

Nachos mit Salsa- oder Käsesauce (a, d, e, f, h, i, 1, 2, 4, 7)  4,90 EUR

Nachos mit Salsa- und Käsesauce (a, d, e, f, h, i, 1, 2, 4, 7)  5,50 EUR

3-GÄNGE-MENÜ | 35,- EUR

VORSPEISE

Klare Brühe im Glas mit Highlights zum selbst mixen:

-  **Vegan** - mit Wurzelgemüseeinlage und Gräupchen in pikantem Sud (e, i, p)
-  **Vegetarisch** - mit Wurzelgemüseeinlage, Eierstich & Gräupchen in pikantem Sud (a, e, i, p)
-  **Komplett** - mit Wurzelgemüseeinlage, Eierstich und Würfel von der Entenbrust (a, e, p)

HAUPTSPEISE

Pulled Ginger Turkey in einer Pflaumenjus mit Zimt und Sternanis, auf einem Serviettenknödel, an Rotkohl-Aprikosen-Salat und Kürbis-Kartoffel-Stampf, dazu Sour-Creme (a, d, e, i, o, 2, 5, 11)

oder

Mariniertes Lachsfilet an Kürbis-Kartoffel-Stampf und gebackenem Lauch mit Apfel, dazu Schmorgurken und dänische Remoulade 
(a, d, e, o)

oder

Quinoa-Bohnen-Medaillon an Kürbis-Kartoffel-Stampf und Rotkohl-Salat mit Möhren-Pastinaken-Chutney, dazu karamellisiertes Wintergemüse mit veganer Chili-Mayonnaise (e, o, p, 1, 11) 

DESSERT

Bratapfelsorbet auf kandierter Orange und Schokoladensoße mit Sternanis, bunt garniert mit Beeren (h)  

oder

Tannenhonig Eis aus eigener Herstellung mit Lava Schokotörtchen und Bratapfelkompott an Vanillesoße (a, d, h, i) 