

Speisekarte Oktober

LIEBLINGSSALATE – GIGANTEN IN DER TONSCHALE

Papaya-Kohlrabi-Salat mit gebackener Jackfruit*

Gebackene Jackfruit auf Papaya-Kohlrabi-Salat, Gurken, Mandeln, Babyspinat & grüner Salat mit Thai-Dressing, dazu feine, würzige Kartoffelscheibchen **13,50 EUR**

Rote Beete Bowl mit Ziegenkäse & Nuss-Crunch

Gebackene Rote Beete & Ziegenfrischkäse aus dem Ofen, Möhren, Gurken, Orangen- und Grapefruitfilets, karamellisierte Kürbiskerne, Mandeln & Walnüsse, auf grünem Salat mit leichtem Ahorn-Senf-Dressing, dazu feine, würzige Kartoffelscheibchen **13,50 EUR**

Portion Kartoffelscheibchen einzeln mit einem Dip

Dips: Mayonnaise, Ketchup, Avocado-Crème*, Mango-Aioli, Salsa* **4,20**

HAUPTGERICHTE

Herzhafte Kartoffel-Rosenkohl-Pfanne* mit Äpfeln, Walnüssen, süßem Senf-Dressing & Rucola **9,50 EUR**

Gebratene Maultaschen* mit Schmorzwiebeln, Rahm-Pilzen & Babyspinat **10,50 EUR**

Wildschweinbratwurst auf Meerrettich-Kartoffelstampf mit Kohlrabi-Rahm-Gemüse **13,50 EUR**

Lachs-Würfel in Weißwein-Parmesan-Sauce, dazu Tagliarini, Babyspinat, Cherrytomaten & Parmesan **14,50 EUR**

Boef Bourguignon dazu hausgemachtes Kartoffelgratin & Bohnen-Gemüse **16,50 EUR**

Kleiner Beilagen-Salat* **3,00**

SUPPEN

Kürbis-Möhren-Ingwer-Suppe* **4,90 EUR**

Sauerkraut-Kabanossi-Topf mit Paprika **6,20 EUR**

KUCHEN & KLEINIGKEITEN

Wechselnde Kuchen findet Ihr in der Vitrine am Tresen oder Ihr sprecht uns an.

Bruschetta* Tomate, Zwiebeln, Knoblauch mit Balsamico auf Ciabatta **5,50**

Ciabatta mit Mango-Aioli **3,20**

Nachos mit Jalapeños, Tomaten, Zwiebeln, Guacamole & Salsa* **5,50**

mit Käse + **1,50 EUR**

Erdnüsse* **2,50**

Oliven* **2,50**

**vegan*