

VEGAN

**Vollkornpasta mit scharf angebratenen Äpfeln, Pinienkernen
und Basilikumpesto**

16,80 EUR

Whole grain pasta with spicy roasted apples, pine nuts and basil pesto
C,F,I,K

VEGETARISCH / *vegetarian:*

**Sellerieschaumsüppchen mit Birnenkonfit
und gebackenem Gemüsestroh**

7,00 EUR

*Celery cream soup with pear confit
and baked vegetable straw*
D,E,I,K

**Buchweizen-Quarkknödel
auf gebratenen winterlichem Gemüse**

16,50 EUR

Buckwheat-quark dumplings on roasted wintery vegetables
A,D,F,I,K

Vorspeise / Starter:

Schaumsüppchen von Süßkartoffeln mit Ingwer

6,80 EUR

Sweet potato with ginger cream soup

D,E

Hauptspeise / Main Course:

**Gebratene Jakobsmuschel an winterlichem Blattsalat
mit sautiertem Chicorée und marinierten Orangenfilets**

19,50 EUR

*Fried scallops on wintery leaf salad
with sautéed witloof and marinated orange segments*

B,H,J,L

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Salbeibutter
und frisch gebratenen Austernseitlingen**

16,80 EUR

*Homemade potato gnocchi with sage butter
and fresh roasted oyster mushrooms*

A,D,F

**Hausgemachte Pizza mit Bresola (italienischer Rinderschinken)
Ruccola und Kirschtomaten**

11,50 EUR

*Homemade pizza with bresaola (Italian beef ham),
rocket salad and cherry tomatoes*

1,2,3,K

**Gebratener Wolfsbarsch mit Brösel-Kruste
an Kapernsauce und Spinatrisotto**

21,80 EUR

*Fried sea bass in breadcrumb coat
on caper sauce and spinach risotto*

D,F,H

Dessert / Sweet:

Mini Käsekuchen mit Salzkaramell

8,50 EUR

Mini cheesecake with salted caramel

A,B,D,F,I,K