

Heute besonders zu empfehlen:

„Herbstzauber“

Lillet, Secco, Traubensaft, Trauben, Limette, Zitronenzeste, Eis

6,00 €

Kürbis-Kokos-Suppe ^{A, VEGAN} 5,80 €
mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen, dazu Baguette

Rumpsteak „Brasilianische Art“ ^G 23,20 €
mit gebratenen Pilzen, dazu Rosmarinkartoffeln
und Kräuterbutter

Lachsfilet im Sesammantel ^{G, D, K} 15,50 €
auf Blumenkohl-Kartoffelpüree und feiner Weißweinsauce

Rehbraten aus der Keule ^{A, C, G} 14,80 €
mit hausgemachtem Semmelkloß, Blaukraut
und Preiselbeerbirne

Wildkräutersalat ^{A, J, VEGAN} 12,50 €
mit gebratenen Kräutersaitlingen
dazu Baguette mit Tomaten-Oliven-Pesto

Herbstlicher Flammkuchen ^{A, G, E} 11,20 €
mit Speck, Zwiebeln, Birne, Ziegenkäse, Walnüssen und Rauke

„Buddha Bowl“ mit gerösteten Süßkartoffeln ^E 12,50 €
• zuckerfrei und gesund •

Wildkräutersalat, Süßkartoffeln, Rote Beete, Brokkoli, Edamame,
Mango, Kürbiskerne & Feta, dazu Sesam-Soja-Dressing
(auch ohne Feta bestellbar – vegan)