

Unsere Gerichte für Gäste mit Glutenunverträglichkeit sind:

- ohne Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer, Gerste und Grünkern

KLEINE UND GROSSE SALATE

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Balkankäse, Oliven und Vinaigrette	7,80 €
Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig auf Rucolasalat mit Kirschtomaten, Cashewkernen und Pflaumen- Auberginen- Chutney	8,90 €
Avocado- Grapefruit- Salat mit Granatapfelkernen auf Rucola; mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Hüttenkäse und Vinaigrette	8,90 €
Feldsalat mit Birnen sowie gebratenen Maronen und Fenchel mit Brikäse, Walnüssen und Vinaigrette	8,90 €
Süß- scharfer Rucola- Chicoree- Salat mit Roter Bete und Orangenscheiben mit Granatapfelkernen, Ziegenfrischkäse, Pinienkernen, Balsamicoreme und Hagebutten- Ingwer- Dressing	13,90 €

SUPPEN UND EINTÖPFE

Brennnesselsuppe mit Sahnehaube	6,60 €
Tomatensuppe mit Ziegenkäsetaler und Basilikum	6,90 €
Möhren- Ingwer- Suppe mit Chiasamen mit Chili und Kokosmilch	7,90 €
Winterwurzelsuppe mit Thymianmaronen mit Sellerie, Petersilienwurzel und Pastinaken	7,90 €
Borschtsch Rote Bete- Suppe mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Weißkraut und Zwiebeln; mit saurer Sahne	9,70 €
Chili con Tofu mit Kidneybohnen, weißen Bohnen, Paprika, Lauch, Mais und Knoblauch	9,90 €

FRISCH AUS DEM OFEN

Kartoffel- Brennnessel- Auflauf mit Kirschtomaten mit Sonnenblumenkernen und Schafskäse	13,80 €
Gebackener Schafskäse mit Knoblauch, Oliven, Tomatensugo, Peperoni und Reibekäse; scharf	14,40 €
Kartoffel- Auflauf mit Auberginen, Tomaten und Ricotta mit Pinienkernen und Parmesan	14,60 €
Rosenkohl- Möhren- Curry mit Kartoffeln, Lauch, Cranberries, Cashewkernen, Kokosmilch, Chili und Schafskäse	14,60 €
Gratinierter Fenchel mit Haselnuss- Reis und Gorgonzola mit Orangen und Tomaten	14,80 €

NUDELGERICHTE

Maisnudeln mit Tomatensauce und frisch geriebenem Käse mit Basilikum 12,50 €

Currymaisnudeln mit Paprika, Rosenkohl und Lauch mit Cranberries, Kokosmilch und Parmesan 14,40 €

Maisnudeln mit Pflaumen, Radicchio und Auberginen mit Pflaumenlikör, Pinienkernen, Rosmarin und Ziegenfrischkäse 14,80 €

Maisnudeln mit Lammragout mit Kirschtomaten, Rucola, Rosmarin, Knoblauch und Schafskäse 14,90 €

AUS TOPF UND PFANNE

Bauernfrühstück mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken; dazu Salatgarnitur 13,50 €

Süßkartoffel- Fenchel- Omelette mit Zucchini, Kirschtomaten, Schafskäse und Sonnenblumenkernen; dazu Salatgarnitur 14,00 €

Kartoffel -Räuchertofu- Pfanne mit grünen Bohnen mit Möhren, Champignons, Balkankäse, Mandeln und Limetten- Salbei- Butter 14,40 €

Kartoffelpfanne mit Rosenkohl, Pastinaken und Lauch mit getrockneten Tomaten und Parmesan; in Sahnesauce 14,80 €

Szegediner Gulasch mit Kartoffeln mit Rucola und Kirschtomaten; Schweinegulasch mit Sauerkraut und Knoblauch 15,50 €

SÜSSES UND DESSERT

Crème caramel mit warmer Pflaumen- Zimt- Sauce 6,80 €

ZU WEIN UND BIER

Geröstete und gesalzene Erdnüsse 2,80 €

Käsewürfel mit Oliven verschiedene Käsesorten auf einem Brett angeordnet 8,50 €