

## 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 €
Scharfer Gurken- Ananas- Salat mit Granatapfelkernen mit Eisbergsalat, Ingwer, Chili und Honig	8,60 €
Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig auf Rucolasalat mit Kirschtomaten, Cashewkernen und Rhabarber- Mango- Chutney	8,90 €
Spargel- Avocado- Salat mit Kirschtomaten auf Rucola und Eisbergsalat; mit Frühlingszwiebeln, Ziegenfrischkäse, Pinienkernen und Vinaigrette	9,00 €
Bunter Blattsalat mit gebratenen Polentawürfeln Salat mit Spinat, Radieschen, Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten, Kohlrabistreifen, Sonnenblumenkernen, Balkankäse und Vinaigrette	13,90 €
Reis- Salat mit gebratenem grünem Spargel, Schmortomaten und Mairübchen auf Blattsalat; mit roter Zwiebel, Cashewkernen, Schafskäse und Joghurt- Minz- Limetten- Dressing	13,90 €

### **SUPPEN UND EINTÖPFE**

Brennnesselsuppe mit Sahnehaube	6,60 €
Tomatensuppe mit Ziegenkäsetaler und Basilikum	6,90 €
Scharfe Paprika- Zucchini- Suppe mit Sonnenblumenkernen mit Kokosmilch	7,90 €
Spargel- Bärlauch- Suppe mit Sesam	7,90 €
Würzige Linsen- Kokos- Suppe mit frischem Spinat, Kartoffeln, Paprika, Zuckerschoten, Ingwer, Curry und Kokosmilch; mit Belugalinsen	9,90 €
Putenchili mit Erdnussbutter mit Kidneybohnen, Paprika, Mais und Tomaten	9,90 €

### **FRISCH AUS DEM OFEN**

Kartoffel- Brennnessel- Auflauf mit Kirschtomaten mit Sonnenblumenkernen und Schafskäse	13,90 €
Gebackener Schafskäse mit Knoblauch, Oliven, Tomatensugo, Peperoni und Reibekäse; scharf	14,50 €
Spinat- Kohlrabi - Auflauf mit Brie Käse mit Kartoffeln, Tomaten und Sonnenblumenkernen	14,80 €
Scharfes Gemüse- Curry mit Reis mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Zuckerschoten, Cranberries, Cashewkernen, Chili, Ingwer, Kokosmilch und Reibekäse	14,80 €

Kartoffel- Austernpilz- Auflauf 14,80 €  
mit Champignons, Zucchini, Artischocken, getrockneten Tomaten und Kräuterkäse

Gratinierte gefüllte Auberginenröllchen 14,90 €  
Füllung mit Emmentaler Käse, Pinienkernen, Knoblauch und Frischkäse;  
mit Mozzarella überbacken

## **NUDELGERICHTE**

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

Maisnudeln mit Champignons und getrockneten Tomaten 14,80 €  
mit Frühlingszwiebeln, Rucola, Pinienkernen und Parmesan;  
in Knoblauch- Sahne- Sauce

Maisnudeln mit Zucchini und grünem Spargel 14,80 €  
mit roter Zwiebel, Kirschtomaten, Ziegenfrischkäse und Limoncellobutter

Maisnudeln mit Spargel, Kirschtomaten und Bärlauchpesto 14,90 €  
mit Schafskäse

Maisnudeln mit frischem Spinat, Tomaten und Räucherlachs 14,90 €  
mit Walnüssen und Sahnesauce

## **AUS TOPF UND PFANNE**

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

Kartoffel- Champignon- Omelette 14,00 €  
mit Zuckerschoten, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Rucola, Brikkäse  
und Sonnenblumenkernen; dazu Salatgarnitur

Kartoffelpfanne mit Mairübchen, Zucchini, Tomaten und Bärlauchbutter 14,80 €  
mit Parmesan

Gemüse -Räuchertofu- Spieße mit Rosmarinpolenta 14,90 €  
mit scharfer Paprikasauce und Rucola;  
Spieße mit Zucchini, Aubergine und Paprika

Schweinefilet mit Spinat- Frischkäse- Füllung, 15,50 €  
zu gebratenen Sesamkartoffeln und Spargel- Bärlauch- Ragout

## **SÜSSES UND DESSERT**

Limettenmousse mit frischer Ananas und Minze 6,90 €  
mit Granatapfelkernen

## **ZU WEIN UND BIER**

Geröstete und gesalzene Erdnüsse 2,80 €

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

**Zu all diesen Speisen passt sehr gut unser glutenfreies Lammsbräu Biobier in  
der 0,33l- Flasche (2,80 €) !**