

SALATE glutenfrei möglich

Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven

auf Salat mit Gurken, Paprika, Tomaten, roter Zwiebel und Vinaigrette;
dazu Fladenbrot ^{4,7,b,e,i,sh}

klein: 12,90 € / groß: 17,90 €

Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig

auf Salat mit Tomaten, Apfel - Birnen - Chutney, Wildpreiselbeeren und Cashewkernen; dazu
Fladenbrot ^{a,b,c,e,i,j,n,zh}

klein: 12,90 € / groß: 17,90 €

Rote Bete - Gurken - Salat

auf Salat mit Ei, Lauchzwiebeln, Joghurt - Meerrettich - Dressing, Schafskäse und
Sonnenblumenkernen; dazu Ciabatta ^{4,b,e,f,h,i,sh}

klein: 12,90 € / groß: 17,90 €

Avocado - Orangen - Salat

auf Salat mit Tomaten, Fenchel, Granatapfelkernen, fruchtiges Ahornsirup - Senfdressing,
Balsamicocrème, Mozzarella und
Haselnuss - Kürbiskern - Krokant; dazu Ciabatta ^{1,4,a,b,e,h,i,j}

klein: 12,90 € / groß: 17,90 €

Couscous Salat mit gebratenem Gemüse

auf Salat mit Paprika, Rosenkohl, Champignons, Süßkartoffeln, Pastinaken, Lauchzwiebeln, Vinaigrette,
Schafskäse und Cashewkernen; dazu Fladenbrot ^{a,b,c,e,i,j,sh}

klein: 12,90 € / groß: 17,90 €

SUPPEN UND EINTÖPFE glutenfrei möglich

BrennNesselsuppe mit Sahnehaube; dazu Brot ^{b,e,h}

klein: 8,20 € / groß: 12,80 €

Tomatensuppe

mit Reis und Schafskäse; dazu Brot ^{b,e,sh}

klein: 8,20 € / groß: 12,80 €

Paprika - Suppe mit gebratenem Tofu

mit roten Linsen, Möhren, Chili, Ingwer, Curry, Kokosmilch;
dazu Fladenbrot ^{b,d,e,j}

klein: 8,90 € / groß: 13,50 €

Borschtsch

Rote Bete - Eintopf mit Kartoffeln, Weißkohl, Sellerie, Möhren
und Crème fraîche; dazu Fladenbrot ^{b,e,h,j}

klein: 9,70 € / groß: 15,00 €

ÜBERBACKENE BAGUETTES glutenfrei möglich

Rote Bete - Apfel - Baguette

mit Meerrettich, Lauchzwiebeln und Schafskäse;
dazu Salatgarnitur ^{1,4,b,e,h,i,sh}

14,90 €

Spinat - Hüttenkäse - Baguette

mit Tomaten und Ziegenkäse; dazu Salatgarnitur ^{b,e,h,i,zh}

14,90 €

Avocado - Schafskäse - Baguette

mit Serranoschinken und Rucola; dazu Salatgarnitur ^{2,4,b,e,h,i,sh}

14,90 €

FRISCH AUS DEM OFEN

Kartoffel - BrennNessel - Auflauf 17,90 €
mit Kirschtomaten, Bechamelsoße, Schafskäse und Sonnenblumenkernen ^{a,b,c,e,h,j,sh} *glutenfrei möglich*

Gebackener Schafskäse 18,20 €
mit Knoblauch, Oliven, Tomatensugo, Peperoni und Reibekäse;
dazu Fladenbrot ^{1,4,7,b,e,h,sh} *glutenfrei möglich*

Überbackene herzhaft-e BrennNesseleierkuchen 18,50 €
mit Spinat - Hüttenkäse - Füllung, Béchamelsoße, Tomaten, Mozzarella und Sonnenblumenkernen
^{1,a,b,c,e,h,f,j}

Kartoffel - Rosenkohl - Auflauf 18,80 €
mit Möhren, Chinakohl, Pastinaken, Sahne, Gorgonzola und Walnüsse ^{1,a,b,c,h,j} *glutenfrei*

Süßkartoffel - Linsen - Auflauf 18,90 €
mit Reis, Champignons, Zucchini, Lauch, Erdnussbutter, roten Linsen, Chili, Ingwer, Kurkuma,
Kokosmilch, Reibekäse und Pinienkernen ^{1,a,b,c,h,j} *glutenfrei*

NUDELGERICHTE *glutenfrei mit Maisnudeln möglich*

Penne mit Tomatensoße 14,80 €
mit Basilikum und frisch geriebenem Käse ^{e,h}

Farfalle mit Grünkohlpesto 18,20 €
mit Champignons, Zucchini, Pastinaken, Lauchzwiebeln, Tomaten, Mozzarella und Pinienkernen ^{a,b,c,e,h,j}

Pasta mit Rosenkohl 18,20 €
mit Fenchel, getrockneten Feigen Tomaten, Lauchzwiebeln,
Dijoner - Senfsahnesoße, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen ^{a,b,c,i,j,n,zh}

BrennNesselnudeln mit Grünkohl 18,20 €
mit Champignons, getrockneten Tomaten in Knoblauchsahnesoße,
Schafskäse und Sonnenblumenkernen ^{4,a,b,c,e,h,n,j,sh}

AUS TOPF UND PFANNE

Bauernfrühstück 17,50 €
mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken;
dazu Salatgarnitur ^{2,4,b,f,h,i} *glutenfrei*
ohne Schinken ^{b,f,h,i} *glutenfrei* 16,10 €

Rosenkohl - Champignon - Omelette 18,40 €
mit Paprika, Pastinaken, Lauchzwiebeln und Gorgonzola; dazu Salatgarnitur ^{b,h,f,i,h} *glutenfrei*

Rote Bete - Tofu - Pfanne 18,60 €
mit Kartoffeln, Champignons, Grünkohl, Kräuterbutter,
Schafskäse und schwarzem Sesam ^{a,b,c,e,h,j,sh} *glutenfrei*

Gratinierte Wirsingroulade mit Schafskäse 18,90 €
mit Champignon - Esskastanien - Füllung und getrockneten Tomaten; dazu gebratene
Rosmarinkartoffeln und Wirsingsoße ^{1,2,4,b,d,e,j,n}

Würziger Schweinegulasch 21,90 €
mit Sauerkraut, Knoblauch, Möhren, Chili und Knödeln ^{a,c,e,j}
glutenfrei mit Kartoffeln

SÜSSES UND DESSERT

Bratapfel - Dessert mit Schoko - Crumble 7,90 €
mit Physalis und Granatapfelkernen

Zwei Eierkuchen 8,90 €
mit Apfelmus, Zimtucker, Apfelspalten, Physalis, Granatapfelkernen und Sahne ^{4,e,f,h}

Zwei Cranberry - Eierkuchen mit Mandeln 9,60 €
mit Ahornsirup, Apfelspalten, Physalis, Granatapfelkernen,
Schokoraspel und Sahne ^{a,c,e,f,h,j}

ZU WEIN UND BIER

Geröstete und gesalzene Erdnüsse ^c 3,90 €

Scharfe Nachos ⁵ glutenfrei 7,50 €
mit fruchtig - pikanter Salsa oder Avocado - Schafskäse - Dipp

Tomaten - Bruschetta 9,20 €
mit Knoblauch, Zwiebeln und Balsamicocrème ^{1,4,b,e} glutenfrei möglich

Käsewürfel mit Oliven 9,90 €
verschiedene Käsesorten auf einem Brett angerichtet;
mit Walnüssen, Physalis; dazu Brot ^{a,c,e,h,j} glutenfrei möglich

KUCHEN

Hausgemachter Kuchen 3,50 €
mit Sahne ^{a,d,e,f,h...}

Veganer Schoko - Nougat - Kuchen 5,50 €
auf Fruchtspiegel mit Physalis, Apfelspalten, Granatapfelkernen
und veganer Sahne

EIS

Neumanns Eis „natürlich lecker“ 4,10 €

Ein Manufaktureis aus Dresden: Ohne künstliche Farben, gehärtete Fette, Fertigeis-pulver, ohne Aromen und Konservierungsstoffe; dafür
mit echten Früchten, frischem Naturjoghurt, bester Sahne und Milch und Bio- Vanilleschoten aus Madagaskar

verschiedene wechselnde Sorten im 175 ml - Pappbecher
Milcheis und veganes Eis (siehe Eiskarte)