

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, Rhabarber - Apfel - Chutney und Cashewkernen; dazu Fladenbrot ^{a,b,c,e,i,j,n,zh}

klein: 12,90 € / groß: 17,90 €

Warmer Pilz - Tofu - Salat

auf Salat mit Tomaten, Zucchini, Champignons, Mairübchen, Johannisbeer - Himbeer - Chili -
Dressing, Parmesan und Sonnenblumenkernen; dazu Brot ^{2,a,b,c,d,e,h,i,j}

klein: 13,20 € / groß: 18,20 €

Avocado - Gurken - Salat

auf Salat mit Radieschen, Lauchzwiebeln, Ei, Tomaten, Oliven, Vinaigrette, Ziegenfrischkäse und
Pinienkernen; dazu Ciabatta ^{4,7,a,b,c,e,f,i,j,zh}

klein: 13,20 € / groß: 18,20 €

Couscous Salat mit gebratenem Gemüse

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

klein: 13,20 € / groß: 18,20 €

SUPPEN UND EINTÖPFE *glutenfrei möglich*

BrennNesselsuppe

mit Kartoffeln, Möhren, brennNesseln und Sahnehaube; dazu Brot ^{b,e,h,j}

klein: 8,20 € / groß: 12,80 €

Tomatensuppe

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

klein: 8,20 € / groß: 12,80 €

Mangold - Zitronengras - Suppe

mit Kartoffeln, Ingwer, Chili, Kurkuma, Kokosmilch
und gehacktem Ei; dazu Ciabatta ^{b,e,f}

klein: 8,90 € / groß: 13,50 €

würziger Linsen - Gemüse - Topf

mit Kartoffeln, Belugalinsen, Möhren, Zucchini, Spinat,
Tomaten, Chili, Ingwer, Curry, Ahornsirup, Kokosmilch
und Crème fraîche; dazu Fladenbrot ^{b,e,h,j}

klein: 9,70 € / groß: 15,00 €

ÜBERBACKENE BAGUETTES *glutenfrei möglich*

Tomaten - Mozzarella - Baguette

mit Bärlauchpesto; dazu Salatgarnitur ^{b,e,h,i}

14,90 €

Mairübchen - Zucchini - Baguette

mit Knoblauch, getrockneten Tomaten, Oliven und Ziegenkäse; dazu Salatgarnitur ^{4,7,b,h,i,n,zh}

14,90 €

Avocado - Schafskäse - Baguette 14,90 €
mit Serranoschinken und Rucola; dazu Salatgarnitur ^{2,4,b,e,h,i,sh}

FRISCH AUS DEM OFEN

Kartoffel - BrennNessel - Auflauf 18,10 €
mit Kirschtomaten, Béchamelsoße, 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*

Süßkartoffel - Kichererbsen - Auflauf 18,90 €
mit Reis, Erdnussbutter, Pak Choi, Paprika, Zuckerschoten, Kokosmilch, Chili, Ingwer,
Ziegenfrischkäse und Erdnüssen ^{1,a,b,c,h,j,zh} *glutenfrei*

Kohlrabi - Spinat - Lasagne 18,90 €
mit Möhren, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Sahne, Reibekäse
und Sonnenblumenkernen ^{1,4,a,b,c,e,h,j} *glutenfrei mit Maisnudeln oder Kartoffeln*

Gnocchi - Spargel - Auflauf 19,10 €
mit weißem Spargel, Champignons, Tomaten, Mairübchen, Mangold, Sahne, Mozzarella und
Bärlauchpesto ^{1,2,a,b,c,e,h,j} *glutenfrei mit Kartoffeln*

NUDELGERICHTE *glutenfrei mit Maisnudeln möglich*

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

Pasta mit Champignons und Möhren 18,40 €
mit Zucchini, Pak Choi, Chili in Sahneseoße, Parmesan und Sonnenblumenkernen ^{2,a,b,c,e,h,j}

Linguine mit Bärlauchpesto 18,40 €
mit grünem Spargel, Mairübchen, Tomaten, Lauchzwiebeln, Oliven, Mozzarella und Pinienkernen ^{a,b,c,e,h,j}

BrennNesselnudeln mit Brokkoli 18,40 €
mit Champignons, getrockneten Tomaten, Lauchzwiebeln
in Knoblauchsahneseoße, Schafskäse und Sonnenblumenkernen ^{2,4,a,b,c,e,h,j,n,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 €

Süßkartoffel - Champignon - Omelette 18,50 €
mit Paprika, Lauchzwiebeln, Zuckerschoten, Schafskäse und Sonnenblumenkernen; dazu Salatgarnitur
^{a,b,c,h,f,i,j,sh} *glutenfrei*

Kartoffel - Tofu - Paprika - Pfanne 18,90 €
mit Mairübchen, Pak Choi, Knoblauch, Ingwer, Chili, rote Zwiebeln, Bärlauchbutter, Schafskäse und Sonnenblumenkernen ^{a,b,c,d,h,j,sh} *glutenfrei*

Grünkern - Walnuss - Brätlinge 18,90 €
auf scharfen Möhren - Mango - Curry mit Tomatenreis ^{a,b,c,e}

gefüllte Schweineröllchen 22,50 €
mit grünem Spargel, Lauch, getrockneten Tomaten mit Pilzsoße und Linguine ^{4,e,f,h,n} *glutenfrei mit Kartoffeln*

SÜSSES UND DESSERT

Kirsch - Rhabarber - Dessert 7,90 €
mit Vanillesoße, Schokostreusel, Physalis, Granatapfelkernen und Sahne ^h

Zwei Eierkuchen 8,90 €
mit Apfelmus, Zimtzucker, 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

Knoblauchbrot ^{1,4,b,e} *glutenfrei möglich*
mit Tomaten, Zwiebeln und Balsamicocrème **oder** mit Hummus 9,20 €

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)