

## *Vorspeisen*

gegrillter Pulpo in Salbei-Kräuterfond / Kräuterbaguette  
16,50 Euro

Rote Beete Carpaccio mit Büffel-Mozzarella / Walnuss / Rucola  
11,50 Euro

## *Suppe und Zwischengänge*

Curry-Sesam Suppe / Rosinen / Koriander  
6,50 Euro

*Surf and Turf*  
Angusrind und Black Tiger Garnele / Tomatenchutney / Crostini  
18,50 Euro

## *Vegan Vegetarische Gerichte*

Quinoasalat mit Avocado / Kresse / Mango / Paprika-Salsa  
12 Euro

Linsenrisotto / geschmorter Chicorée / Dörrtomate  
13 Euro

## *Frisch vom Markt*

*Regional und saisonal*

Möhren-Spinat-Salat  
Kokos / Granatapfel / Sesam

**Burger vom Bio-Rind**  
Quinoataler / Avocado / Süßkartoffelpommes

Himbeersorbet / Rhabarber

Menüpreis  
31 Euro

## *Fischgerichte*

Wolfsbarsch in roter Beete-Jus / Fenchelgemüse / Süßkartoffelpüree  
23,50 Euro

## *Fleischgerichte*

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Bratkartoffel / Salat / Preiselbeere  
21,50 Euro

zweierlei vom **Bio-Rind** mit Trüffelnudeln / Perlzwiebel-Jus / wilder Broccoli  
25,50 Euro

## *Desserts*

Chili-Kirsch Sorbet / Ananas / Waldmeister  
5,90 Euro