

SPEISEKARTE

SUPPE | VORSPEISEN

Reissuppe mit würzigem Gemüse-Mochi
– vegan – — 6,50 €

Rucola und Blattsalate mit süß-saurem Kürbis
gehobelten Champignons, Apfelvinaigrette
und Walnußkrokant – vegan – — 10,50 €

Meeresfrüchte im Blätterteig
mit Tomaten-Zitrussalat und Kräuteroliven — 12,00 €

Gebackene Munsterkäsecken
mit Wildkräutern und Trauben-Chutney — 12,00 €

Rindercarpaccio mit Rucola
Bergkäse und Kürbiskernöl — 14,50 €

VEGETARISCH

Ricotta Tortellini mit Fenchel, Cherrytomaten,
Babyspinat und Gorgonzola — 14,00 €
Kleine Portion — 8,50 €

Kürbisrisotto mit paniertem Radicchio
Kräuterseitlingen und Rucolapesto — 16,00 €

VEGAN

Gebackene Kräuter-Süßkartoffeln
mit schwarzen Bohnen in Kokoscreme
und Erdnußcrunch — 16,00 €

Optionale Beilagen:
Bratkartoffeln, Basmatireis oder Pommes Frites

KETOGEN

Gebratenes Lachsfilet
auf gebackener Avocado mit Ei
Keto-Kurkuma-Reis und Mojo Verde — 19,50 €

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Kartoffel-Gurken-Salat
– mit Kochkäse oder Preiselbeeren — 23,00 €
Kleine Portion — 12,50 €

Pasta mit Salsiccia, gerösteter Paprika
Fenchel, Spinat und Ziegenfrischkäse — 18,00 €

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit Spätzle und Gemüsevariation — 19,50 €
Kleine Portion — 11,50 €

Rumpsteak mit Kürbis-Miso-Püree
gebratene Shiitake und Bete Chips — 26,00 €

FISCH

Viktoriabarsch in Mandelpanko
mit Asia-Gemüse
Wildreis und Salzzitronensauce — 21,50 €

DESSERT

Dreierlei vom Apfel
Sorbet | Kompott | Chip
mit Blätterteig und Mascarpone — 7,50 €

Mousse von weißer Schokolade
mit Brombeeren und Sorbet — 8,00 €

RÖDERS