

19. – 21. JULI 2017  
MITTWOCH – FREITAG | WEDNESDAY – FRIDAY  
11.30 – 14.00



## MITTAGSKARTE | LUNCH MENU

		VEGAN	GLUTENFREE
<b>Kalte Karotten-Limettensuppe mit Basilikum</b> <i>Cold carrot.lime soup with basil</i>	7	v	g
<b>Schrebergartensalat mit rohem Gemüse</b> <i>„Schreber salad“ with raw vegetables</i>	7	v	g
<b>Rucolasalat mit frischen Feigen und Mandeln</b> <i>- mit Parmaschinken</i> <i>Rocket salad with fresh figs and almonds</i> <i>- with parma ham</i>	18 + 4	v	g g
<b>Orecchiette mit Zucchini, Taggiasca Oliven, rote Peperoncini, Minze und Feta</b> <i>Orecchiette with zucchini, taggiasca olives, peperoncini, mint and feta</i>	18		
<b>Broccoli-Spinatquiche mit Lauch</b> <i>und ein kleiner Lattich-Apfelsalat mit Fenchel</i> <i>Broccoli-spinach quiche with leek</i> <i>and a small baby romaine lettuce-appel with fennel</i>	21		
<b>Gebratene Forellenfilets</b> <i>Süsskartoffelstampf, Mangold und Haselnuss-Kapuzinerkressedressing</i> <i>Pan fried tout filets</i> <i>Crushed sweet potatoes, swiss chard and a hazelnut-nasturtium vinaigrette</i>	23		g
<b>Barbecue Rindshaxe mit Chipotlemarinade</b> <i>Sauerrahm und Bohnensalat mit einem Jalapeno-Limettendressing</i> <i>und grüne Tomaten</i> <i>Barbecue boneless beef shank</i> <i>Sour cream and a bean salad with green tomato, jalapeno and lime dressing</i>	23		g
<b>Dry aged Beef Burger (medium)</b> <i>mit Käse, Speck, Zwiebeln und geräucherter BBQ-Sauce</i> <i>Dry aged beef burger (medium)</i> <i>with bacon, cheese, onions and smoked BBQ sauce</i>	29		
<b>Pizza mit konfierten Cherrytomaten, Burrata und Babyspinat</b> <i>Pizze with burrata, confit cherry tomatoes and baby spinach</i>	25		g
<b>Pizza mit geräuchertem Speck, Portobellopilz und Rucola</b> <i>Pizza with smoked bacon, roasted portobello mushrooms and rocket</i>	25		g

Nächste Seite | next page →

## SÜSSES | SWEETS

		VEGAN	GLUTENFREE
<b><i>Kleiner Aprikosencrumble mit Vanilleglacé</i></b>	9		<i>g</i>
<i>Small apricot crumble with vanilla ice cream</i>			
<b><i>Erdbeeren mit Kokos-Vanillecrème, veganer Hibiskus-Meringues und Sauerampferglacé</i></b>	12	<i>v</i>	<i>g</i>
<i>Strawberries with coconut-vanilla cream, vegan hibiscus meringue and sorrel ice cream</i>			

## HAUSGEMACHTE GLACÉS | HOMEMADE ICE CREAM

<b><i>Karamell mit Meersalz Caramel with sea salt</i></b>	6		<i>g</i>
<i>Schokolade Chocolate</i>			<i>g</i>
<b><i>Vanille Vanilla</i></b>		<i>v</i>	<i>g</i>
<b><i>Sauerampfer Sorrel</i></b>		<i>v</i>	<i>g</i>
<b><i>Blutorangensorbet Blood orange sorbet</i></b>		<i>v</i>	<i>g</i>

*Lachs: Irland - Rind, Schwein: Schweiz  
Salmon: Ireland - Beef, Pork: Switzerland*