

9. – 11. AUGUST 2017
 MITTWOCH – FREITAG | WEDNESDAY – FRIDAY
 11.30 – 14.00



MITTAGSKARTE | LUNCH MENU

		VEGAN	NO GLUTEN
Tomatensuppe mit Croûtons und Basilikum <i>Tomato soup with croûtons and basil</i>	7	v	g
Schrebergartensalat mit rohem Gemüse <i>„Schreber salad“ with raw vegetables</i>	7	v	g
Rucolasalat mit Minze, Gurken, Fenchel, Apfel, Radieschen, Quinoa und Avocado <i>Rocket salad with mint, cucumber, fennel, apple, radish, quinoa and avocado</i>	18	v	g
- mit Halloumi	+4		
- mit gebratener Maispouardenbrust	+7		
Pennette mit veganer Bolognese <i>Pennette with vegan bolognese</i>	18	v	
Piccata von den Zucchettis aus unserem Garten <i>mit Weizen-Pilaw, Tomaten-Gartenkräutersalsa, Rucola und Parmesan</i> <i>Piccata from the zucchini out of our garden</i> <i>with a cracked wheat pilaw, tomato-herb salsa, rocket and parmesan</i>	21		
Gebratenes Forellenfilet <i>mit Kartoffelpüree, grünen Bohnen, Babyspinat und einer Kapern-Rosinen-Pinienvinaigrette</i> <i>Pan fried trout filet</i> <i>with potato puree, green beans, baby spinach and caper-raisin-pinenutdressing</i>	23		g
Gebratene Maispouardenbrust Suprême <i>mit Babykarotten, Brokollini und einem Oliven-Zitronenthymianjus</i> <i>Pan seared corn fed chicken breast supreme</i> <i>with baby carotts, brocollini and green olive-lemonthyme jus</i>	23		g
Dry aged Beef Burger (medium) <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		
Pizza mit konfierten Cherrytomaten, Burrata und Babyspinat <i>Pizze with burrata, confit cherry tomatoes and baby spinach</i>	25		g
Pizza mit geräuchertem Speck, Portobellopilz und Rucola <i>Pizza with smoked bacon, roasted portobello mushrooms and rocket</i>	25		g

Nächste Seite / next page →

SÜSSES | SWEETS

		VEGAN	NO GLUTEN
<i>Kleiner Aprikosencrumble</i> <i>mit Vanilleglacé</i> <i>Small apricot crumble</i> <i>with vanilla ice cream</i>	9		<i>g</i>

<i>Erdbeeren</i> <i>mit Kokos-Vanillecrème, veganer Hibiskus-Meringues und Sauerampferglacé</i> <i>Strawberries</i> <i>with coconut-vanilla cream, vegan hibiscus meringue and sorrel ice cream</i>	12	<i>v</i>	<i>g</i>
--	----	----------	----------

HAUSGEMACHTE GLACÉS | HOMEMADE ICE CREAM

<i>Karamell mit Meersalz</i> <i>Caramel with sea salt</i>	6		<i>g</i>
---	---	--	----------

<i>Schokolade</i> <i>Chocolate</i>			<i>g</i>
--	--	--	----------

<i>Vanille</i> <i>Vanilla</i>		<i>v</i>	<i>g</i>
---	--	----------	----------

<i>Sauerampfer</i> <i>Sorrel</i>		<i>v</i>	<i>g</i>
--	--	----------	----------

<i>Pfirsichsorbet</i> <i>Peach sorbet</i>		<i>v</i>	<i>g</i>
---	--	----------	----------