

VEGAN & VEGI

^Vvegan
^Gglutenfrei

Safranrisotto ^{V/G} Anis Karotte Fenchel Chili	6,80
Weißer Riesenbohne ^{V/G} Knoblauch Thymian Olivenöl	4,80
Seespargelsalat ^{V/G} Limette Granatapfel Pomelo	5,20
Pimientos de Padron ^{V/G mgl.} Miso-Mayonnaise Brot	6,40
Wakame ^V Tofu Tosago Wasabi	4,40
Tom Kha Pak ^{V/G} Kokos Zitronengras Mangold mit Garnele + 2,80	5,80
Mini-Käsefondue Dreierlei Käse Weißwein Brot	7,80
Polpette di Patata Kartoffeln Parmesan Dattel Miso-Mayonnaise	6,80
Ziegenkäse, karamellisiert Rote Bete Apfel Walnuss Waldbeere	5,40
Rote Bete Carpaccio ^G Zitronenjoghurt Frisée Nuss-Crunch	4,80

FISCH & FLEISCH

^Gglutenfrei

Wolfsbarsch ^G Ratatouille Zitrone	6,80
Ceviche ^G Lachs Pomelo Koriander Chili	7,80
Garnele Tempura Chili-Mayonnaise	7,80
Pulled Pork Kraut Sauerteigbrot Porc Popcorn	5,80
Wildragout Johannisbeere Pilze Polenta	8,80
Kushikatsu Beef Panko Miso-Mayonnaise	7,80
Roastbeef ^G Teriyaki Frisée	7,40

SÜSSES ODER KÄSE?

^Vvegan
^Gglutenfrei

Pekan Brownie ^V Vanillesauce	7,80
Mohn-Parfait Baumkuchen Himbeere	7,80
Kleine Käseauswahl	11,80
Rieslaner (Weingut Meier, Pfalz)	5cl – 6,80

— AB 6 PERSONEN —

Vorspeisen-Variation ^{V mgl. / G mgl.}	24,00
Oliven Antipasti selbstgemachte Dips Brot verschiedene Käsespezialitäten Kartoffelkroketten Nüsse Früchte	

... NACH 21:30 UHR

Schälchen Oliven ^{V mgl. / G mgl.}	4,00
Hausgemachte Nuss-Mischung	5,80

glutenfrei: ohne Gluten verarbeitet, kann jedoch Spuren von
Gluten, Nüssen, Soja und anderen Allergenen enthalten