



Dessert

Kokos Creme Brûlée

„Gebrannte Kokos Creme“ mit Karamelkruste
französische Süßspeise

7,00 €

(A1)

Feigen

Safran und Chiasamen

9,00 €

(Z5,A7)

1 Kugel Haselnusseis

mit gebrannten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

8,00 €

(Z13,A1,4,)

Kuchen & Gebäck

Hausgemacht aus unserer Pâtisserie

Preis auf Anfrage

Alle Preise inkl. MwSt.



Suppen, Vorspeisen & Salate

Dal Suppe

Rote Linsen und Koriander

8,00 €

(A11)

Mango-Suppe

Zitronengras und Garnelenspieß

9,00

(A3)

Gratinierter Ziegenkäse

Dörrobst, Waldhonig, wilder Rucola

12,50 €

(Z2,3,5A4,7)

Taboule Salat mit Sesam und Thunfisch

Petersilie, Minze, Tomaten, Zwiebeln, Couscous

17,00 €

(Z1,2,13, A2,6,13)

Salatbouquette, Himbeerdressing, frische Früchte

- vegetarisch, Blattsalate & Früchte 12,50 €
- mit gebratenem Garnelenspieß 17,50 €
- mit gebratenen Hähnchenstreifen 16,50 €

(Z3,7)



Hauptspeisen Vegan

Gemüse ReisCurry

Basmatireiscurry, mit Buntem Gemüse

16,00

(A9)

Gebratene Shiitake mit Bandnudeln

indische Gewürze, knackiges Gemüse, Sojajoghurt

14,50 €

(Z3A13)

Alu Gobí - Geschmorter Blumenkohl

Süßkartoffel, Tomate, Chili und Gewürze

14,00 €

Bananen Curry

Grüner Paprika, Cashew Kerne und Quinoa

16,00 €

Risotto & Waldpilze

Piemonteiser Haselnussrisotto mit Mascarpone,
Parmesano Reggiano, gebratenem jungem Lauch und Waldpilzen

klein 15,00/ groß 20,00 €

(Z2,3,7A4)



Hauptspeisen Fisch & Fleisch

Gemüse ReisCurry

oder

Gebratene Shiitake mit Bandnudeln

Wahlweise mit

Edelfisch oder Hähnchenbrust

18,00 €

(Z3,A2,13)

Perlhuhnbrust

Artischocken, Pinienkerne, Waldpilzrisotto

22,00 €

(Z2,3,7A,4)

Handgeschnittenes Tatar (200g) „klassisch mariniert“

Kapern, Schnittlauch, Gewürzgurken, Meerrettich,

Schalotten, Wachtelei, Hausbrot

21,00 €

(Z2,3A1,4,5,9)

Milchkalbskotelett(ca. 300g)

Kartoffelpüree, Weiße Bohnen-Ragout und Chicorée

38,00 €

(Z2,A4,5,)