

## TO GO SPEISEKARTE

### VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salat mit Chicoree, Parmesan-Spänen, Hausdressing und Brot	4,50€
Bruschette (geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomatenwürfeln)	7,50€
Rote Beete-Avocado-Salat mit Bio Rucola, Kirschtomaten und Apfelstückchen dazu in Chili und Honig marinierter Hähnchenspieß vom Grill	9,50€

### SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit feiner Milchhaube, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	4,50€
--	-------

### SALATE

Großer gemischter Salat mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Parmesan-Spänen, Hausdressing (vegan möglich)	7,50€
dazu Hähnchenstreifen vom Grill	11,50€
dazu gebratenen Pfifferlingen und Champignons	11,50€
dazu Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste	11,50€

Genuss Art-Salat: gemischter Salat, Tomatenwürfel, Gurkenstreifen, weißer Rettich, Rote Beete-Würfel, Avocado, geröstete Cashewkerne, Fetakäse, Minzblätter und Hausdressing	11,50€
---	--------

### NUDEL – UND GEMÜSEGERICHTE

Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Bio-Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl	12,50€
--	--------

Ravioli mit feiner Füllung von Kürbis und Frischkäse, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl und Parmesan-Spänen	12,50€
--	--------

Tagliatelle mit Pfifferlingen und Champignons, in leichter Sahne-Weißwein-Kräuter-Sauce	12,50€
--	--------

Kürbis-Champagner-Risotto dazu Parmesan-Späne und Bio Rucola	12,50€
---	--------

### FISCH

Norwegischem Lachsfilet mit Wasabikruste auf buntem, knackigem Wok-Gemüse	17,50€
--	--------

### FLEISCH

Hähnchenbrust in Paprika gewälzt vom Grill auf marinierten Kürbiswürfeln und Kartoffelecken aus dem Ofen	13,50€
---	--------

Schweinefiletmedaillons in frischen Kräutern gebraten dazu Bratkartoffeln, Speck und geschmorte Champignons an französischer Weinbrand – Rahm – Sauce	13,50€
---	--------

Kalbsleber vom Grill,  
auf Bio Pastinaken– Kartoffel- Stampf  
dazu Apfel – Zwiebel – Rotwein – Sauce 15,50€

Ochsenbäckchen in Rotwein mit Wurzelgemüse geschmort  
auf Bio Pastinaken-Kartoffel-Stampf, Rote Beete - Meerrettich  
dazu kräftige Rotwein- Sauce 15,50€

### DESSERT

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln 9,90€

---

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, informieren Sie uns bitte bereits bei der Bestellung!**

**Liebe Gäste,  
aufgrund der täglichen Situation beim Einkauf der frischen Lebensmittel, sind Änderungen der  
Gerichte vorbehalten.**