

Vorspeisen

<i>gemischter Salat^(M)</i>		7,50 €
<i>Blattsalat mit Gemüsestreifen in Limetten-Joghurt-Dressing</i>		6,50 €
<i>Kürbis-Falafel mit Sour-Cream und Salatbouquet^(M)</i>		9,90 €
<i>gebackene Champignons^(A/C) mit Salat^(M)</i>		10,90 €
<i>Rote-Bete-Carpaccio mit Walnüssen, Parmesan, Balsamico und Salatbouquet^(M)</i>		11,90 €
<i>kleines Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Balsamico und Salatbouquet^(M)</i>		11,90 €
<i>Riesengarnelen auf Seealgensalat mit Sesam und Sriracha - Mayo, Salatbouquet^(M)</i>		11,90 €

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen ^(A/C/G)</i>		8,90 €
<i>Pfifferlingcremesuppe^(G) mit Wurzelgemüse^(L)</i>		8,90 €
<i>Kokos-Curry-Süppchen mit Garnele</i>		8,90 €
<i>oder Falafel (Vegan)</i>		7,90 €

Vegetarisch

<i>Kartoffel-Gnocchi-Pfanne mit Gemüse in fruchtiger Kokos-Curry-Soße (Vegan)</i>		19,90 €
<i>Kartoffel-Pfifferlings-Strudel^(A/C) auf mediterranem Schmorgemüse in Tomaten-Orangen-Soße^(G)</i>		19,90 €
<i>Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahmsoße^(G) mit Gemüse, Parmesan und Pesto-Topping</i>		17,90 €

Fisch

Lachsfilet auf rotem Wildreis mit Wildbrokkoli und Kokos-Curry-Soße	26,90 €
Riesengarnelen auf mediterranem Schmorgemüse mit Bandnudeln ^(A/C) , Parmesan und Tomatenragout ^(G)	26,90 €

Hauptgerichte

Kalbsrücken mit Pfefferrahmsoße ^(G/O) , Buttergemüse und Kartoffelrösti	27,90 €
Wiener Schnitzel ^(Aw/C) vom Kalbsrücken mit Pommes frites und Preiselbeeren	25,90 €
Schweinemedallions mit Buttergemüse, Spätzle ^(Aw/C) und Champignon-Rahmsoße ^(G/O)	26,90 €
Tranchen vom geschmortem Schweinebäckle auf Kartoffelcreme ^(G) mit Buttergemüse und Madeirasauce ^(L)	24,90 €
Rostbraten vom Argentinischen Roastbeef mit geschmelzten Zwiebeln, Bratensoße ^(L) und Spätzle ^(Aw/C)	+160 g 28,90 € +200 g 34,90 €
Kalbsleber "Berliner Art" - mit Apfel, Zwiebel, Kartoffelcreme ^(G) und Bratensoße ^(L)	26,90 €

Allergen Legende:

glutenhaltiges Getreide	Aw=Weizen	Ei	C	Senf	M
Schalenfrüchte	H	Laktose	G	Weichtiere	R
Sulfite	O	Sellerie	L	Krebstiere	B