

Salate

Bunter frischer Salat mit Kräutervinaigrette
Paprika, Gurke, Kirschtomaten, Weintrauben, Miniromana
4,50 €

Mediterraner gebratener Gemüsesalat
Paprika, Pak Choy, Zucchini, Aubergine usw
Olivenöl, Balsamico,
6,50 €

Cous Cous mit Granatapfel, Datteln, Avokade
Fischer Minze, Zitrone Olivenöl
5,50 €

Tomate Minimozzarella mit Basilikum
4,50 €

Klassischer Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
(auch vegetarisch möglich)
3,50 €

Mediterraner Nudelsalat
Kräuterdressing
3,50 €

Antipasti misti
Aubergine, Paprika, Zucchini, Champignons
Eingelegte Oliven,
6,50 €

Gebratene Auberginenscheiben
Olivenöl, Knoblauch, Minze, Zitrone
4,50 €

Salat von Garnele, Mango und Avokado
€ 8,50

Fingerfood

Klassische Quiche Lorraine
Schmand, Speck, Zwiebel
1,50 €

Spinat Quiche
Spinat, Schmand,
2,00 €

Hausgebeizter Lachs im Crêpemantel
2,50 €

Mediterranes Involtini vom Hühnchen
3,50 €

Minimozzarella mit Kirschtomate
Basilikum
1,50 €

Käsewürfel garniert
ab 1,50 €

Schmortopf Schnecken mit Pesto
Blätterteig, Käse
2,50 €

Hausgemachte Sushi
von hausgebeiztem Lachs, geräucherte Forelle
Stk 2,00 €

Belegte Schnittchen mit unserem Gourmetbrot
Schinken, Brie, Lachs, Forelle, Salami
1,50 - 2,50 €

Fingerfood im Glässchen

Salat von Minimozzarella und Kirschtomaten
Basilikum, Balsamico, Olivenöl

2,50 €

Cous Cous mit Granatapfel, Datteln und Minze
frische Zitrone

2,50 €

Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf rote Beete Salat
(Verschiedene Varianten möglich)

2,50 €

Weißwurst mit Radieschen und Zwiebellauch
Vinaigrette vom süßem Senf

2,50 €

Salat mit roten Linsen
Paprika, Gurke, Tomaten

2,50 €

Garnelen mit Kirschtomaten
Kräutervinaigrette

3,50 €

Zartes Roastbeef
Olivenöl, Balsamico

3,50 €

Mediterraner Salat mit Oliven
Paprika, Zucchini, Aubergine

2,50 €

Tatar von der geräucherten Forelle
Kapern, Schmand

3,50 €

Hühnchen mit Mango Chutney
Schmand, Minze, Basilikum

3,50 €

Hauptgänge

Mediterran geschmorte Rinderbäckchen mit Rotwein und Kräutern

€ 14,50

Hühnchen mild asiatisch mit einem Spritzer Zitrone

Kurkuma, Kokosmilch, Ingwer

€ 12,50

Zwiebelfleisch mit Schweinebäckchen

Kümmel, Knoblauch, Zitronenabrieb

€ 14,50

Butterzart geschmorter Sauerbraten vom Tafelspitz

€ 13,50

Ragout vom Kalb mit Champignons in Rahm

mediterrane Kräuter

€ 14,50

Gulasch vom Hirsch, klassisch geschmort

Preiselbeerjus

€ 14,50

Pikantes Haxenfleisch auf Ungarische Art

Paprika, Knoblauch, Majoran

€ 12,50

Beilagen

hausgemachtes Kartoffelgratin € 2,50

hausgemachte Spätzle € 1,50

hausgemachte Semmelknödel € 2,50

hausgemachte Spinatknödel € 2,50

Kartoffelklöße mit Crouton € 2,50

Reis € 1,50

hausgemachte Käsespätzle € 2,50

hausgemachte Krautspätzle € 2,50

Nudeln (Fusili) € 1,50

Vegetarisch / Vegan

Lasagne von roten Linsen (vegetarisch)
Gemüse, Tomaten, Mozzarella
€ 14,50

Asiatisches Biryani (vegan)
verschiedene frische Gemüse mild abgeschmeckt
Curry, Zitrone, Knoblauch
€ 10,50

Fregola Sarda (vegetarisch)
Kugelnudeln, Mais, Erbsen, Parmesan
€ 10,50

Mediterraner Gemüseeintopf (vegan)
Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten
frische Kräuter
€ 10,50

Indisches rote Linsen Dal (vegan)
Kokosmilch, Garam Marsala, Ingwer
€ 10,50

Ratatouille (vegan)
Mediterranes Gemüse, Tomate, Kräuter
€ 10,50

Aubergineneintopf mit Tomaten und roten Linsen (vegan)
€ 10,50

Asiatischer Kürbiseintopf mit Kichererbsen (vegan)
Zitrone, Kokosmilch, Ingwer
€ 10,50

Stifado mit Tomaten, Pastinaken, Petersilienwurzel, Lauch (vegan)
Quittenmarmelade, Tomaten
€ 10,50

Gemüse

Rahmwirsing

€ 2.50

hausgemachtes Rotkraut

€ 2,50

hausgemachtes bayersich Kraut

€ 2,50

buntes saisonales Gemüse
Karotte, Kohlrabi, Blumenkohl, gelbe Beete

€ 2,50

Ofengemüse
im Ofen gegart

€ 2,50

Zitronenkarotten
mit leichter Zitronennote, im Ofen gegart

€ 2,50

frischer Blattspinat

€ 2,50

hausgemachtes Sauerkraut

€ 2,50

Dessert

Klassische dunkle Mousse au chocolat
€ 4,50

Weisse Mousse au chocolat
€ 4,50

Vanille Mousse
€ 4,50

Orangen Grießflammerie
€ 4,50

Crème brûlée Catalane
€ 4,50

Bayerische Creme
€ 4,50

Salat von frischen Früchten
€ Tagespreis