

Unsere Frühlingskarte

Frühlingsbowl ^{1,1}

mit roten Couscous, roten Zwiebeln, Radieschen, veganen Hackbällchen auf Weizenproteinbasis in Kapernsauce

16,90 €

Bärlauch-Risotto ^G

mit Cashewkernen und Parmesan

15,90 €

Tagliatelle ^{A1,C,G}

mit schwarzem Trüffel, Babyblattspinat und Pinienkernen in einer leichten Sahnesauce und Parmesan

23,90 €

Our Spring Menu

Spring Bowl ^{1,1}
*with red couscous, red onions, radishes, vegan wheat
protein-based meatballs in caper sauce*



16,90 €

Wild Garlic Risotto ⁶
with cashew nuts and parmesan



15,90 €

Tagliatelle ^{A1,C,G}
*with black truffle, baby spinach leaves and pine nuts in a light cream sauce and par-
mesan cheese*



23,90 €

Unsere Frühlingskarte

Kräuter-Dorade ^B
aus dem Ofen mit gemischtem Salat

22,50 €

Schweineschnitzel ^{A1,C}
mit Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat

18,90 €

Pfannkuchen ^{A1,C,G}
mit frischen Erdbeeren, Sahne und Ahornsirup

8,90 €



Our Spring Menu

Herb-Dorade ^B
from the oven with mixed salad



22,50 €

Pork Cutlet „Schnitzel“ ^{A1,C}
with fried potatoes and small mixed salad



18,90 €

Pancakes ^{A1,C,G}
with fresh strawberries, cream and maple syrup



8,90 €