

VORSPEISEN

*SELLERIE MOUSSE TÖRTCHEN CARPACCIO VON DER ROTEN RÜBE HONIG – CHILI NÜSSE MISO - KARAMELL APFEL	11,80
CREMIG POCHIERTER DOTTER SPINAT – INGWER CRÉMÉ GEPUFFTER BUCHWEIZEN FERMENTIERTER KNOBLAUCH DASHI ESSENZ	11,80
VARIATION VON TOMATE & MOZZARELLA	10,80

SUPPEN

*VEGANE MISO SUPPE GLASNUDEL KORIANDER MARINIRTER TOFU SAUBOHNE	6,00
*SCHAUMSUPPE VON DER ROTEN PAPRIKASCHOTE PIKANTER HIMBEER ESPUMA	6,00
VELOUTÉ VOM WEISSEN SPARGEL & GAILTALER HONIG VANILLE – TOPFEN TASCHERL	6,80

SALATE

*KLEINES SALAT-GEMÜSEBEET	4,40
*GROSSES SALAT-GEMÜSEBEET	5,80
*RUCOLA SALAT MIT PARMESAN ALTER BALSAMICO ESSIG SCHMORTOMATEN	8,00
*VOGERLSALAT MIT GEBRATENEN KULTURPILZEN KERNÖL KRESSE	8,00

WÄHLEN SIE DAZU EINE VON SECHS VERSCHIEDENEN MARINADEN
 KERNÖLDRESSING | BALSAMICODRESSING | JOGHURTDRESSING | FRENCHDRESSING |
 VINAIGRETTE | HIMBEERDRESSING

HAUPTSPEISEN

*CREMIGES BÄRLAUCH RISOTTO HOLUNDERBEERE RADICCHIO WEISSER SPARGEL ZIEGENFRISCHKÄSE	15,80
SPARGEL – RICOTTA TORTELLINI YUZU – BUTTERMILCH SCHAUM GESCHMORTE DATTERINI TOMATE ORANGE	15,80
POT AU FEU VON JUNGEM FRÜHLINGSGEMÜSE GEFÜLLTER DINKELGRIESSKNÖDEL SCHAUM VON FERMENTIERTEM PFEFFER	12,80
HAUSGEMACHTE PAPRIKA TAGLIOLLINI FEIGE HASELNUSS SALZZITRONE PORTULAK SCHAUM	12,80
*BUNTES GEMÜSEBEET WALNUSS POLENTA SANDDORN MORCHEL SCHAUM ERBESEN MOUSSELINE	14,80
CURCUMA FALAFEL SÜSSKARTOFFEL – MELANZANI TÜRMCHEM EBERESCHE GEWÜRZ SCHAUM	12,80
*SÜSS-SAURES GEMÜSE DIM SUM TOPINAMBUR PÜREE UMAMI ESSENZ PISTAZIE GESCHMORTER FENCHEL	14,80
*WEISSER SPARGEL GEHACKTES EI ESTRAGON HOLLANDAISE KAMILLE KARTOFFEL	16,80
VEGI BURGER „WEISSENSEERHOF“ EISSALAT TOMATE BARBECUE-CRANBERRY SAUCE ROTE-RÜBEN-WASABI DIP	11,80

DESSERTS

SACHERTORTE MAL ANDERS	10,80
*KLASSISCHER KAISERSCHMARRN SAUERRAHM – ZIMT EIS ZWETSCHKEN RÖSTER	9,80
NOUGAT PUFFREIS RIEGEL MANDEL – RHABARBER ROULADE SORBET VON WALDERDBEEREN	11,80

DIE MIT * GEKENNZEICHNETEN SPEISEN SIND VEGAN!

DIE MIT ° GEKENNZEICHNETEN SIND AUCH GERN ALS VEGAN MÖGLICH!

WIRKLICH GUT GEMACHTES, 100 % FRISCHES UND QUALITATIV HOCHWERTIGES VEGETARISCHES
ESSEN OHNE JEDLICHE ART VON ZUSATZSTOFFEN IST DAS, WOFÜR WIR STEHEN. UNSERE
SAISONALEN ZUTATEN BEZIEHEN WIR VORWIEGEND VON VERTRAUTEN PARTNERN AUS DER
REGION.