

## Vegetarische Speisekarte

### Vorspeisen

<b>Blauschimmel Ravioli</b> Rhabarber – Erdbeer Chutney / Bachkresse Sorbet / gebrannte Cashew Nüsse / Süßwein Gel / Zimt Sponge	10,50
<b>Streifzug durch Wald, Fluss &amp; Wiese</b> Pilzmousse / Wiesenkräuter / Sesam – Mohn Praline / Gurke / Joghurt	9,50
<b>Inspiration von Tomaten Raritäten</b> Gerissener Mozzarella / Oliventampenade / Basilikum	9,00

### Suppen

<b>Vegane Miso Suppe</b> Glasnudel / Koriander / marinierter Tofu / Saubohne	5,50
<b>Schaumsuppe vom Kohlrabi Blatt</b> Zitronen – Kichererbsen Creme	6,00
<b>Velouté vom weißen Spargel &amp; Vanille</b> Brennnessel – Muskat Ravioli	5,50

### Salate

<b>Kleines Salat-Gemüsebeet</b>	4,40
<b>Großes Salat-Gemüsebeet</b>	5,80
<b>Rucola Salat mit Parmesan</b> Alter Balsamico Essig / Schmortomaten	8,00
<b>Vogersalat mit gebratenen Kulturpilzen</b> Kernöl / Kresse	8,00

Wählen Sie dazu eine von sechs verschiedenen Marinaden  
 Kernöldressing / Balsamicodressing / Joghurtdressing / Frenchdressing /  
 Vinaigrette / Himbeerdressing

## Hauptspeisen

<b>Weissenseeer „Vegi Burger“</b>	<b>10,50</b>
Gemüse Laibchen / knusprige Kartoffelspalten / Gewürzgurken Feta Käse / Tomaten-Wacholder Salsa / Chili Minz Dip	
<b>Gefülltes Polenta – Gemüse Törtchen</b>	<b>13,50</b>
bunter Spargel / Wurzelgemüse / geschmorte Datterini Tomate / Holunder Beere / Trüffel Schaum / Parmesan	
<b>Cremiges Emmerkorn - Morchel Risotto</b>	<b>13,50</b>
buntes Ofengemüse / Petersilien Mousseline / Zitronen Schaum / Trüffel	
<b>Rote Rüben Spaghetti</b>	<b>11,50</b>
Curcuma Schaum / Feta Käse / Wiesenkräuter	
<b>Samosa von Wald- &amp; Kulturpilzen</b>	<b>12,50</b>
Brennnessel Creme / junges Gartengemüse / roter Chili – Ingwer Schaum/ Sprossen	
<b>Rote Linsen – Vollkorn Gnocchi</b>	<b>12,50</b>
weißer Spargel / junger Blattspinat / Basilikum / Orange	
<b>Junges Frühsommer Gemüse Sauté</b>	<b>11,50</b>
Erdnuss – Soja Schaum / Tofu / Ölsaaten / marinierte Sprossen	
<b>Hausgemachte Tagliatelle</b>	<b>9,50</b>
Olivenöl / Paprika / Knoblauch / Chili / frischer Parmesan	

## Desserts

<b>Karamellisiertes Carpaccio von der Roten Rübe</b>	<b>9,50</b>
Eis von der Banane / Schokolade – Mango Cannelloni / Limetten Butter	
<b>Auberginen – Vanille Parfait</b>	<b>10,50</b>
After Eight Soufflé mit flüssigem Kern / Baumkuchen / Passionsfrucht	

Wirklich gut gemachtes, 100 % frisches und qualitativ hochwertiges vegetarisches Essen ohne jegliche Art von Zusatzstoffen ist das, wofür wir stehen. Unsere saisonalen Zutaten beziehen wir vorwiegend von vertrauten Partnern aus der Region.