



Abendkarte

Vorspeisen

- Grüne Erbsensuppe** 12,- €
mit Bioeigelb und Kartoffelcrunch
Green Pea Soup | with Organic Egg Yolk and Potato Crunch
- Bete und Ziegenkäse** (a, f, g, j, l) 12,- €
mit Dörrobst
Beetroot and Goat Cheese | with Dried Fruit

Hauptspeisen

- Safran-Arancini** (a, c, f, g, i, l) 25,- €
mit Rote-Bete-Creme, Röstknoblauchmayonnaise und Parmesan
Saffron Arancini | with Beetroot Cream, Roasted Garlic Mayonnaise, and Parmesan
- Geschmorte Rinderschaukel** (a, d, f, g, i, l) 33,- €
auf gestovtem Wirsing mit Kartoffel
Braised Beef Shoulder | on Creamed Savoy Cabbage with Potato
- Fang des Tages** (a, d, h, i, l) 36,- €
auf Birnen-Bohnen-Speck
Catch of the Day | on Pears, Beans, and Bacon
- Eintopf von Steckrübe**  22,- €
mit Karotte, fermentiertem Kohl und Räuchertofu
Stew of Rutabaga | with Carrot, Fermented Cabbage, and Smoked Tofu

Desserts

- Rote Grütze** (a, g, l) 9,- €
mit flüssiger Sahne
Red Berry Compote | with Liquid Cream
- Lavakuchen** (a, g, c, f, h)  10,- | 13,- €
mit Rhabarber | optional mit nicht-veganem Vanilleeis
Molten Lava Cake | with Rhubarb, | optional with Non-Vegan Vanilla Ice Cream

 = Vegan

Unser Personal steht Ihnen bei Fragen zu Inhaltsstoffen gerne zur Verfügung