

Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing und gerösteten Körnern	6,80
"Vitello tonnato" mit Kapern, Pinienkernen, Avocado und Thunfischsoße	13,80
Bulgursalat mit Garnele, Mozzarellawraps und Falafel	12,50
Rindercarpaccio mit Kernöl, Rucola Parmesan und Himbeeren	13,90

Suppen

Cremesüppchen von Pfifferlingen mit gebratenen Serviettenknödelrauten	5,80
Klares Süppchen vom fränkischen Saibling mit Rouille	6,80

Vegetarisch

Falafel auf Gemüsebulgur mit Zucchini, Kirschtomaten und Piment d'Espelette Soße	13,50
---	-------

Fisch

Gefülltes Saiblingsfilet mit Mango-Currysoße, sommerlichem Gemüse und Bulgur	23,90
Gebratenes Filet vom Bio Lachs mit Selleriepüree, sommerlichem Gemüse und Kartoffelstroh	22,80

Fleisch

Schweinelende mit Pfifferlingrahmsoße, Zucchini, Kirschtomaten und römischen Nocken	19,80
Gebratene Kalbsleberscheiben, Cidrejus glacierte Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Salat	18,50
"Wiener Schnitzel" vom Kalb mit Bratkartoffeln Preiselbeeren und Salat	18,80
Ochsenbacke und gebackener Ochsenchwanz in Rotweinsoße mit Pfifferlingen und Kartoffelpüree	19,80
Angus Rumpsteak, grüner Pfefferdip, Oliven, Kräutertapenade, Gemüse und Röstkartoffeln	23,80

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel	1,50
Mascarpone mousse mit Kirschen, und Schokoladeneisparfait	7,90
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	9,50