

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

Crèmesüppchen vom Hokkaidokürbis mit Ingwer und Tandoori	5,80
Klares Süppchen vom fränkischen Saibling mit Rouille	7,50

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

Fischvariation mit Parmesansoße, Kartoffelstroh,
jungem Gemüse, Zitronengel und Steinpilzravioli 24,80

Fleisch

Maispoulardenbrust mit Kräutersoße,
Grillgemüse und römischen Nocken 15,90

Schweinelende mit Pfifferlingrahmsauce,
Zucchini, Kirschtomaten und römischen Nocken 19,80

Gebratene Kalbsleberscheiben, Cidrejus
glacierte Apfelspalten, Röstzwiebeln,
Kartoffelpüree und Salat 18,50

"Wiener Schnitzel" mit Bratkartoffeln
Preiselbeeren und Salat 18,80

Angus Rumpsteak, grüner Pfefferdip, Oliven,
Kräutertapenade, Gemüse und Röstkartoffeln 23,80

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel 1,50

Beerenfrüchte auf flambierten Baiser
mit Bergpfirsich- Joghurteis und Streuvel 7,90

„Kräutergarten Dessertvariation“ 9,50
Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie