

<u>Saisonal – Regional - Vegetarisch</u>



7,70

Vorspeisen

Süßkartoffel-Mango Suppe, vegan	6,70
 Kleine Pilzpfanne mit frischen Pfifferlingen und Wiesenchampions mit Speck und Zwiebeln 	9,70
 Bio-Büffel-Mozzarella im Tomatenbett mit Rucola und geröstetem Bauernbrot 	10,70
<u>Hauptspeisen</u>	
Tagliatelle Pfifferlinge à la Creme (Bandnudeln)	17,70
Zwei gebackene Landhuhn Keulen mit Spicy Dip	
 und kleinem Caesar Salat 	19,70
 gebratener wilder Broccoli mit Pinienkernen und Röstkartoffel 	20,70
 Im Ofen geschmorter Rinderbraten an Bratensoße, wildem Broccoli, Pfifferlingen und Kartoffel-Rösti 	25,70
<u>Dessert</u>	

• Nektarinenragout mit Mango- und Himbeer-Sorbet