

MITTAGSMENÜ

4. November - 8. November 12.00 – 16.30

alle preise in euro inkl. mwst

MENU

2-GANG / 3-GANG

VEGAN

12.50 / 14.00

FLEISCH OD. FISCH

13.50 / 15.00

Montag

ERDÄPFELSUPPE ODER SALAT

HÜHNERBRUST TERIYAKI

champignons, sojasprossen, jungzwiebel, jasminreis

HOKKAIDO GESCHMORT (VEGAN)

essigzetschke, rucola, haselnuss, kartoffelchips

MILCHREIS

Dienstag

HÜHNERSUPPE, KRÄUTERFRITTATEN, SCHNITTLAUCH ODER SALAT

LAMMBUTTERSCHNITZEL

kichererbsenpüree, oliven-petersilien salsa

GEMÜSE GUMBO (VEGAN)

paprika, sellerie, okra, duftreis, koriander

TOPFENSCHMARREN, FRISCHE BEEREN

Mittwoch

PASTINAKENSUPPE ODER SALAT

ROTES RÜBEN RISOTTO

apfel, kren, gegrillte blunzen

PILZ COTTAGE PIE (VEGAN)

APFELKUCHEN

Donnerstag

KOHLRABISUPPE ODER SALAT

QUICHE LORRAINE

vogel Salat, schnittlauchrahm

SÜSSKARTOFFEL-QUINOA LAIBCHEN (VEGAN)

spinatsalat, zitrone-tahini

VANILLE TARTE

Freitag

LAUCHSUPPE ODER SALAT

ZANDERFILET GEBRATEN

kohlrabi, erbsen, wirsing, petersilkkartoffeln

ROTES KOKOSCURRY (VEGAN)

räuchertofu, champignons, jungzwiebel, zuckerschoten, sesamreis

SACHERSCHNITTE

Samstag, Sonntag & Feiertag

FRÜHSTÜCK VON 9:00 BIS 15:00

SPEISEN - täglich 12.00 - 23.00

alle preise in euro inkl. mwst.

KÄSE

pöhl am naschmarkt

WÄLDER ZIEGE SCHWARZ + kürbiskernöl

milder frischkäse mit asche, bregenzer wald/österreich

ROSSO DI LANGA + senferdbeere

cremig-mild, kuh-und schafmilch, piemont/italien

FOURME D'AMBERT + walnuss

blauschimmelkäse, kuh, auvergne/frankreich

TALEGGIO DOP PEGHEROLO + tomatenpesto

zart würziger geschmack, kuh, pasteurisiert, aus bergamo/italien

GRUYÈRE + feigensenf

aus silofreier kuh-rohmilch, beaumont de savoie/frankreich

2 / 5 SORTEN NACH WAHL

7.00 / 14.00

DESSERTS & KUCHEN

SCHOKOSHOT

dunkler schokoladenkuchen, schokoglasur, himbeere

4.50

APFEL-BROMBEER-STREUSELTARTE

5.00

KAROTTEN-QUINOA-NUSSTÖRTCHEN (vegan)

5.00

ORANGEN-MANDELKUCHEN

5.00

BIRNEN TART TATIN

vanillemascarpone

8.00

ZWETSCHKEN-SCHOKO CRUMBLE (vegan)

veganista vanilleeis

9.00

SCHOKOSOUFFLE

mango, himbeersorbet (20 min)

9.50