

Speisenkarte

Vorspeisen/Salate:

Brot und Dips Schweizer Ruchbrot und französisches Baguette
mit Jordan Kalamata Oliven klein/small € 9,50
und 2erlei Dips: Kichererbsendip & Rucola-Pinienkerncrème groß/large € 13,50
bread and dips with Jordan olives, Chickpea dip & rocket-pine nut dip

Liebevolle Brotzeit Dip, Brezel, geräucherter Schinken, Bergkäse, Sülze € 14,50
Snack time Dip, pretzel, smoked ham, mountain cheese, aspic

Sardellenfilets, eingelegt in Olivenöl, sauer eingelegtes Gemüse, Kartoffelchips € 18,00
Anchovy fillets marinated in olive oil, pickled vegetables, potato chips

Rinder-Consommé, Markklösschen, Wurzelgemüse Tasse/Cup € 5,50
Beef Consommé, mark balls, root vegetables Groß/large € 10,50

Hokkaido-Kürbissuppe, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Landbrot *vegi* Tasse/Cup € 6,00
Pumpkin soup, roasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil, country bread Groß/large € 12,50

liebevoll! Salat *vegan* klein/small € 14,90
Blattsalate, Zitronen-Thymian-Honig dressing, groß/large € 19,00
Vanillemöhren, Staudensellerie, Haselnüsse Piemont

Liebevoll! Salad mixed green salad, Lemon-thyme-honey dressing, strawberries, vanilla carrots, celery, hazelnuts Piemont

mit gebratenem Hähnchen, Pilzen und Zwiebeln / chicken, mushrooms, onions

- mit gratiniertem Ziegenkäse / gratinated goat cheese
- mit Halb-halb / half-half
- mit gebratenen Austernpilzen / with sautéed oyster mushrooms

Feldsalat, Kartoffeldressing, Croutons *vegetarisch* € 13,00
Lamb's lettuce, potato dressing, croutons

- mit Gänselein-Ragout / with goose gibleet ragout € 10,00

Gambas al Ajillo 6 Stück € 24,00

Stundenei, Nussbutter, Rahmspinat *vegetarisch* € 17,00
Egg of the hour, nut butter, creamed spinach

Gebeizter Lachs, Haselnuss, Trauben, Staudensellerie, Wildkräuter € 18,50
Cured salmon, hazelnut, grapes, celery, wild herbs

Hauptgänge:

Blumenkohl, Falafel, Cashewkerne, Granatapfel *vegetarisch* € 20,00
Cauliflower, falafel, cashew nuts, pomegranate

Rotes Linsen-Dal *vegan* € 19,50
Red Lentil Dal

- mit Black Tiger Garnele / black tiger prawn Stück/piece € 4,00
- mit Rinderfiletstreifen 90 Gramm / beef filet strips Portion/portion € 10,00
- mit Falafel / falafel Stück/piece € 2,50

Speisenkarte

Hauptgänge:

Rheinischer Sauerbraten, Kartoffelklöße, Rotkohl € 28,50
Rhenish Sauerbraten, potato dumplings, red cabbage

Geschmorte Gänsekeule oder Gänsebrust von der Hafermastgans € 35,00
Gewürzjus, Apfelrotkohl, karamellisierte Maronen, Kartoffelklöße
Braised goose leg or goose breast, spiced sauce, Apple red cabbage, caramelized chestnuts, potato dumplings

- mit halberm Bratapfel (Marzipan, Rum, Rosinen, Mandeln) € 3,50
- with half of a baked apple (marzipan, rum, raisins, almonds)

Gänsebeilagen / goose side dishes € 19,50

Gebratenes Kabeljaufilet, Fregola Sarda, Chorizo, Lattuga € 32,50
Pan-fried cod fillet, Fregola Sarda, chorizo, lettuce

Kürbisravioli, Schmorkürbis, Feldsalat vegetarisch € 23,00
Pumpkin ravioli, braised pumpkin, lamb's lettuce

Spaghetti Aglio Olio vegan € 12,50
- mit Black Tiger Garnele / - black tiger prawn Stück/piece € 4,00
- mit Rinderfiletstreifen 90 Gramm / - beef filet strips Portion/portion € 10,00

Desserts:

Mascarpone, schwarze Johannisbeere, Granola, Kaffee € 11,50
Mascarpone black currant, granola, coffee

Crème Brûlée, Nussbuttercrumble € 9,50
Crème Brûlée, nut butter crumble

Valrhona Guanaja, Haselnuss, Milch, Bergamotte € 13,50
Valrhona Guanaja Hazelnut, Milk, Bergamot

Gefüllter Bratapfel (Marzipan, Rosinen, Rum, Mandeln) € 10,50
mit Vanillesauce, Eis
Filled baked apple (marzipan, raisins, almonds, rum) with vanilla sauce, ice cream

Kindergerichte:

Penne wahlweise mit Butter/ Tomatensauce / Kalbsbolognese € 6,00/ 8,50/ 12,50
Penne optional with butter / tomato sauce / Bolognese

Kartoffel-Möhrenstampf / Potato and carrot mash € 8,50
- mit Nürnberger Würstchen / - with Nuremberg sausages (4 pc.) € 11,50

Nuggets vom Kikok-Hähnchen mit Pommes / Chicken Nuggets with French fries € 11,00

Portion Pommes Frites / Portion of French fries € 5,50

Mayonnaise / Ketchup Portion/portion € 0,50