

Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind 14,90 €
Limonenöl, frische Rauke, Grana Padano & hausgebackenes Focaccia

Lauwarm gratinierter Bio Burrata 12,90 €
(italienischer Mozzarella) 125g
auf Kirschtomatensalat, Pesto & geröstetem Focaccia

Kräuter-Crêpe 12,80 €
gefüllt mit Ziegenkäseragout & einem Beilagensalat

Würzfleisch vom Kalb, Schwein und Champignons 10,90 €
gratinert mit Grana Padano & hausgebackenes Focaccia

Zu unseren Salaten & Suppen reichen wir hausgebackenes Focaccia

Tipp: Kleiner Beilagen-Salat zum Hauptgang 4,90 €
oder hausgebackenes Focaccia mit Kräuterquark 3,00 €

Blattsalat

Großer mariniertes Blattsalat 11,50 €
Balsamico-Kräuter-Dressing, Gemüse, Sprossen,
gerösteten Saaten & Grana Padano

optional dazu:

glacierte Hähnchenstreifen + 6,80 €
karamellisierte Ziegenkäse + 6,70 €
sautierte Garnelen + 7,90 €

Zu unseren Salaten & Suppen reichen wir hausgebackenes Focaccia

Suppen

Cremesuppe von der Strauchtomate 7,90 €
Basilikum-Pesto, Mozzarellaperlen

Pastinaken-Creme-Süppchen 6,80 €
mit sonnengetrockneten Tomaten und frischen Kräutern

Mango-Curry-Suppe 7,90 €
Zitronengrass-Hähnchenspieß

Zielower Soljanka 9,90 €
mit Schmand und frischen Kräutern

Vital und Vegetarisch

Süßkartoffel Gnocchi Pfanne 16,90 €
mediterranes Gemüse, Pesto & Grana Padano

Gebackener Polenta Kuchen 14,80 €
mediterranes Gemüse & Tomaten Sugo

Geschwenkte Linguine 15,90 €
*rote Zwiebeln, Cranberries, Pinienkerne, Kirschtomaten,
Pesto & frische Rauke*

Couscous Pfanne 16,60 €
*mit mediterran gewürztem Gemüse, grünem Spargel
Bio-Tofu und Joghurt Dip*

Würzig scharfe Tagliatelle 15,90 €
Sautiertem knackigem Gemüse, Grana Padano

optional dazu:

glacierte Hähnchenstreifen + 6,80 €

karamellisierter Ziegenkäse + 6,70 €

sautierte Garnelen + 7,90 €

Diese Gerichte sind optional auch vegan möglich. Sprechen Sie uns einfach darauf an.

Aus Pfanne und Ofen

<i>Schnitzel vom Kalb</i>	25,90 €
<i>Rucola-Kirschtomatensalat & Steakhouse Pommes</i>	
<i>Simmentaler Rinderrücken</i>	27,90 €
<i>marinierter Blattsalat, Kräuterbutter & Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Involtini vom Eichelschwein</i>	23,90 €
<i>(Roulade aus dem Filet mit getrockneten Tomaten, Fetakäse und Basilikum)</i> <i>mit sautierten Waldpilzen, Süß-Kartoffel-Mousseline & Portweinjus</i>	
<i>Gebratene Kalksleber</i>	20,90 €
<i>auf Apfel-Zwiebel-Chutney, Kartoffelstampf & Barolojus</i>	

Aus Meer und Seen

<i>Gebrautes Zanderfilet</i>	24,90 €
<i>Trilogie von Tomate, schwarze Oliven & Süßkartoffel-Gnocchi</i>	
<i>Gebrautes Lachsfilet</i>	24,70 €
<i>auf gegrilltem grünem Spargel, Sellerie-Kartoffel-Stampf</i> <i>& klarer Zitronenbutter</i>	
<i>Gratiniertes Filet vom rotem Wels</i>	21,90 €
<i>mit Kräuter-Kruste, mediterranem Gemüsebett, Röstkartoffeln & Pesto</i>	
<i>Gebraute Scholle</i>	23,90 €
<i>gerösteter Polenta Kuchen, Pesto & sautierter Blatt-Spinat</i>	

Der gelungene Abschluss



<i>Tonka-Bohnen-Crème Brûlée</i> <i>marinierte Waldbeeren, Sorbet</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Warmes Schokoküchlein</i> <i>mit flüssigem Kern, marinierte Kirschen & Eiscreme</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Süßer Crêpe</i> <i>Eiscreme & Staubzucker</i> <i>(Füllung zur Wahl z.B. Nutella, Apfelmus, Beeren)</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Rossinol Millefeuille</i> <i>Blätterteigtasche gefüllt mit Frischkäse-Mousse von der Orange</i> <i>dazu marinierte Zitronen-Grass-Brombeeren</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Wiener Apfel- oder Quarkstrudel</i> <i>mit Rosinen, Vanilleeiscreme & Sahne</i>	<i>7,90 €</i>