

Vegetarischer Frühling

(6. - 21. April, Abendkarte)

Suppen und Vorspeisen

Salat von eingelegten Pilzen, Zupfsalate
Radieschen, Topinambur, Cashewkernen
in Kokos-Maracujadressing 9,80

Maiscremesuppe mit Curryöl
und Apfel 5,90

Kartoffelsuppe mit Shiso-Kresse
und frischem Meerrettich 5,50

Hauptgänge

Geschmorter Fenchel und Topinambur
mit Orangensauce an Püree von weißen Bohnen
(vegan) 13,50

Hausgemachte Maultaschen mit Süßkartoffel
und Ziegenkäsefüllung, Bärlauchsauce 14,50

Karottenflan mit Ingwer, eingelegte Essig-
zweitschen und Haselnussauce, Kartoffelgratin 14,90

Allerlei Gemüse mit Trüffelölschaum
Kartoffelklöße in Sesam gewälzt 14,90