

SAISONALE KARTE

AUS DEM SUPPENTOPF

Kartoffel-Bärlauch-Cremesuppe	11.00 16.00
Karottensuppe <small>vegan</small> mit Kokosmilch & Ingwer-Schaum	11.00 16.00

XUND UND LEICHT

Randen-Karotten Salat mit Thymian-Honig überbackener Ziegenweichkäse an Orangen-Vinaigrette	22.50
Auberginen Tatar <small>vegan</small> geräucherte Auberginen, Kapern, Zwiebeln vegane Kapernmayonnaise, dazu Focaccia	100g 180g 23.00 32.00

AUS DER WARMEN KÜCHE Mittags gibt es eine Menüsuppe oder -Salat dazu

Bärlauch-Prosecco-Risotto mit Trüffelpecorino	28.00
Tagliatelle all'Amatriciana hausgemachte Tagliatelle mit Pomodoro, Guanciale, Pecorino & Peperoncini	28.00
Tafelspitz vom familieneigenen Biohof aus Degersheim Wurzelgemüse, Kartoffeln & Meerrettich	32.00

FOCACCIAS

Roastbeef Sauce Tartare, Zucchetti, Rucola	15.50 19.00 24.50
Trutenschinken Nusspesto, Peperoni, Salat	14.00 17.50 23.00
Gorgonzola Dolce Dattel-Curry-Dip, Tomatenwürfel, Spinat	14.00 17.50 23.00
Vegan: Crema di Ceci Caponata, Aubergine, Rucola	14.00 17.50 23.00

Getränke Empfehlung

Hibiskusblüten-Eistee 5.80 | 8.20 | 13.80
Ingwer-Rosmarin-Eistee 5.80 | 8.20 | 13.80

Galvanina, „Bio-Limonade“ aus Rimini (IT) 35 cl | 6.50

- Blutorange
- Grapefruit
- Mandarine
- Orange
- Limone

Martini-Rosato e Tonic 9.50
Gents Tonic Water, Orangenzeste & Eis

Prosecco "Superiore Brut Nature" 9.00
Glera, Silvano Follador, Valdobbiadene
Veneto, DOCG 2024 "Bio"

Vaux Träublein Rose 7.50
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland

Alkohol-
frei

Weisswein

Rioja Blanco „Gran Reserv“ 11.50 | 79.00
Real Agrado, Vinedos, de Alfaró, Rioja, Spanien, DOCa 2017

Sauvignon Blanc „Sotto Monte“ 8.50 | 56.00
Ronco del Gelso, Veneto, Italien, 2020

Riesling 7.50 | 53.00
Bründelmayer, Kamptal, Österreich

Alkoholfrei
0.5%

Rotwein

„Chamine“ Tinto 8.00 | 56.00
Syrah-Touriga-Alicante, Anna Jorgensen, Cortes de Cima,
Alentejo, DO 2020 „Bio“

Montepulciano d'Abruzzo Mazzamurello 10.20 | 71.00
Torre dei Beati, Abruzzo, Italien, DOC 2015 / 2016 „Bio“