

Haben Sie Lust auf eine kulinarische Expedition?

Frische Tomatensuppe (vegetarisch) von Strauchtomaten, verfeinert mit Rucolaöl	9,80 EUR
Gemischter Blattsalat (vegan) an einer Preiselbeer-Apfelvinaigrette mit eingelegten Radieschen und gerösteten Sonnenblumenkernen	6,40 EUR
Erfrischender Melonensalat mit Serrano Schinken mit Leinöl, Trauben und Sesam mariniert	11,60 EUR
Spare Rips im BBQ-Style an Tomatensalsa, Coleslaw und Chilis, dazu Kartoffelwedges	19,80 EUR
Oma's saftiger Hackbraten in Champignonrahmsosse auf einem cremigen Kartoffelpüree	18,10 EUR
Gebratene Maispouardenbrust auf glaciertem Karottengemüse und Selleriemousse	19,30 EUR
Orecchiette (vegetarisch) geschwenkt in einer Sosse aus getrockneten Tomaten, verfeinert durch Parmesan und Basilikumpesto	11,60 EUR
Zart geschmortes Wildragout in einer kräftigen Preiselbeerjus, dazu fruchtiger Rotkohlsalat, Birnenspalten und kleine Kartoffelknödel	27,10 EUR
Leicht pikantes Kokos-Gemüsecurry (vegan) mit frischem Koriander und aromatisiertem Naturreis	12,60 EUR
Gebackene Zanderknusperli an Remouladensosse, garniert mit Junglauch, Chilis und Limette, dazu knusprige Pommes Frites	21,90 EUR

Darf es noch etwas Süßes sein?

Panna Cotta an einer Himbeersosse, garniert mit frischer Ananas	7,70 EUR
Dreierlei Schokoladenmousse von weisser, Vollmilch- und Edelbitterschokolade, veredelt mit Minze	11,60 EUR

Für unsere kleinen Gäste

Nüdele in Tomatensosse (vegetarisch)	6,40 EUR
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	9,00 EUR
Wienerle mit Pommes Frites	7,30 EUR

Etwas Traditionelles zu einem guten Glas Wein?

Zünftiges Vesper Brett'l Schwarzwälder Schinken, Landjäger und Bergkäse, garniert mit roten Zwiebeln, Strauchtomaten und Essiggürkchen, dazu reichen wir gegrilltes Krustenbrot	16,80 EUR
---	-----------

