

Herbstblätter



Herzhaftes Tiramisu' (laktose- und glutenfrei, vegan)

Pestobrot, Champignonsalat, ofengebackener Hokkaidokürbis und Cashewnußscreme schichten sich im Weckglas zu einer pikanten Vorspeise - da geht's ans Eingemachte!

Als kleiner Vorspeisen-Flirt € 8,90

Die ganz große Liebesgeschichte € 14,90

Landhaus-Salat (laktose- und glutenfrei)

Blattsalat mit leichtem Knoblauch-Joghurt-Dressing angemacht, dazu eine frische, saftige Herbstbirne, gefüllt und überbacken mit Frischkäse, Kräutern und Gorgonzolabröseln -eine wahre kulinarische Erste-Hilfe-Maßnahme!

Die kleine Variante als Vorspeise € 9,50

Die herbstliche Imbissportion € 15,50

Eine Suppe für die Seele

Waldorfsuppe - Herbstliche Vitaminkur (laktose- und glutenfrei)

Gebundene Sellerie-Apfelsuppe, serviert im Glas, mit getrocknetem Apfeling und Staudensellerie

€ 5,90

Die Kleinere zum Probieren

€ 4,70

Cremige Muschel-Fischsuppe (laktose- und glutenfrei)

Muscheln und Fischfilets in feinem Curryrahmsüppchen dazu ein paar Maiscracker knuspern, das verleiht ungeahnte Herbstkräfte!

€ 6,90

Die kleine Portion zum Probieren

€ 5,70



Bistrotgerichte mit Schlemmgarantie

Hier finden Sie Leckeres als Vorspeise oder als kleineres Hauptgericht



Madame Mallorys Wirsingröllchen (laktose- und glutenfrei / vegan)

Buntes Linsen-Quinoa-Potpourri mit Hummus und dem Duft von Indien in zarten Wirsing gewickelt, gekrönt von Granatapfelkernen, serviert auf Safranschaum, schmeckt so richtig harmonisch mit unserem Mangochutney

Erwärmend als Vorspeise € 11,90

Die gute Imbissportion € 18,90

Pilz-Hochstapelei (laktosefrei)

Carpaccio von gebratenen Kräuterseitlingen mit Serviettenknödeltürmchen getoppt von Walnussöl und gehackten Walnüssen, dazu Kräuter-Sahnesoße

Als warme Leckerei vorneweg € 11,90

Die vergnügliche Bistroportion € 18,90

Wärmende Glückseligkeit (laktose- und glutenfrei/ vegan)

Kartoffel-Lauch-Gratin -goldgelb gebacken mit Kürbisschnitzen aus dem Ofen und glasierten Maronen, getoppt mit Kurkumaschaum - ein Geschmackserlebnis und ein kleiner Trick gegen den Herbstblues!

Das kleine Glück als Vorspeise € 11,90

Die ganz große Freude € 18,90

So schmeckt der Herbst



Maispoulardenbrust à la Erntedank (laktose- & glutenfrei)

Goldgelb gebackene Poulardenbrust frisch aus dem Ofen,
dazu Dörrzwetschgen im Speckmantel gebraten, auf wunderbar cremigem Rahmsauerkraut,
goldgelbes Süsskartoffelpürrée und dunkle Geflügelsoße
€ 22,90

Schweinefilet deluxe

Gebratene Medaillons vom Schweinelendchen
gratiniert unter der Mütze aus Crème fraîche, Senf und Zwiebeln
auf unserer milden Rahmsoße mit frischem grünem Pfeffer,
dazu passen am besten glasierte Karottenblumen und leckere Spätzle
€ 23,90

Hirschsteak à la Gaumenzauber (laktose- und glutenfrei)

Medium gebratenes Hirschsteak auf sämiger Wildkräutersoße,
serviert mit dicken Kürbis-Kartoffelnocken aus der Pfanne
und glasierten Scheiben vom Butternusskürbis,
einfach zauberhaft mit unserem Feigenchutney
€ 25,90

Lammgulasch Agnello (laktosefrei)

Rustikales Lammragout im Rosmarin-Schmorsöble,
serviert im Füllhorn aus saftigem Pestopfannkuchen,
obendrauf jede Menge Schafskäsebrösel, getrocknete Tomaten und eine Hand voll grüne Oliven
€ 23,90

Fischgenuss à la Herbstvergnügen (laktosefrei)

Gedämpfte Lachsforellenfilets auf saftigem Blattspinat, getoppt von bunten Gemüsestreifen
dazu leichte Meerrettich-Sahnesoße und grüne Nudeln,
köstlich aufpoliert mit einem Gläschen Preiselbeeren
€ 24,90

Kinder-Kronenschmaus

Für Kinder machen wir gerne...



- Putenrahmschnitzelchen (gerne auch paniert) mit Spätzle und ein bissle was Grünes € 8,50
- Spätzle oder Süßkartoffelbrei oder Kürbis-Kartoffelnocken mit Rahmsoße € 7,50
- Drei kleine Pfannenkuchen mit Feinstaub und Apfelkompott € 7,50
- Kürbisschnitze aus dem Ofen mit Kräuter-Sahnesoße € 7,50

...oder eine Kinderportion von etwas anderem oder oder oder...