

Aus unserer Speisekarte

À la carte

(Co-Lunch: 11.30 bis 14 Uhr und Co-Dinner: 18 bis 21 Uhr)

Nix da mit Suppenkasper

Genießt unsere Suppen und Eintöpfe, inspiriert von der **Saison**. Es kommt in den Topf, was gerade bei unseren Lieblingsbauern wächst. Von **Auberginen-Apfelsuppe** bis zum **Zucchini-Kartoffeleintopf**, alle werden mit frischen **Kräutern** verfeinert. Lass dich wöchentlich überraschen.

/ klein 6,9 | als Hauptgang 11,9

Wilmas Wilde Ziegen-Wiese

Sennerin Wilma, die ihre Ziegen jeden Tag zur Wiese mit den würzigsten Kräutern treibt, war unsere Inspiration zu einer Kombination aus zarten **Blattsalaten**, würzigen **Wildkräutern**, einer fruchtigen **Vinaigrette** und mit **Waldhonig**-gratinierten Bio-**Ziegenkäsetalern**.

/ klein 8,9 | als Hauptgang 14,9

Zoras zarter Zander

Zora ist Fischerin aus Stralsund an der Ostsee und ihr Lieblingsfisch ist der **Zander**, weil er so wunderbar festes, weißes Fleisch hat. Wir garen die frischen Fischfilets zusammen mit mildsüßem **Paprika** und **feinen Schalotten** im Ofen.

Dazu servieren wir **Bandnudeln** in **Orangen-Fischsud**.

/ klein 14,9 | als Hauptgang 21,9

Tassilos toskanischer Hackbraten

Unser Freund Tassilo hat uns dieses wundervolle Rezept seiner Mutter aus der Toskana mitgebracht: Dazu wickeln wir zartes **Rinderhackfleisch**, was wir von unserem ausgewählten Bauern beziehen, in rauchigen **Speck** und lassen es zusammen mit **Oliven** und saftigen **Tomaten** ganz langsam im Ofen garen.

Dazu gesellen sich aromatische **Rosmarin-Röst-Kartoffeln**.

/ klein 12,9 | als Hauptgang 19,9

Ofengemüse der Saison

Von **Spargel**- bis **Grünkohlzeit**, wir bringen die heimischen Feldfrüchte puristisch zum Höhepunkt der Aromatik auf deinen Teller. Dazu **Kartoffelspalten**, **Polentataler** oder frisches **Baguette**. Vegetarisch oder vegan immer wieder eine gute Wahl.

/ klein 8,9 | als Hauptgang 12,9

Omas Original Ofenschlupfer

Vergesst allen anderen Schmärrn, denn hier schlüpfen feinsäuerliche **Äpfel** von heimischen Streuobstwiesen und süße **Rosinen** mit der feinen **Brioche** unter die Decke und lassen sich vom Zimtucker **karamellisieren**. Und weil die **Vanillesoße** so süßlich frohlockt, darf auch sie Liaison noch beglücken.

als Dessert 7,9 | als Hauptgang 13,9



Mittagstisch

(11.30 bis 14 Uhr)

Täglich werden wir uns etwas **Neues** einfallen lassen.

Zum Beispiel:

Im Frühling verführt eine grüne **Spargelcremesuppe** mit **Lachs**, **Erbsen** und **Basilikum**

Im Sommer trifft heiße **Kartoffel** auf kühlen **Quarkdip**, mit mild-scharfen **Radieschen** und knackiger **Gurke** verfeinert

der Herbst frohlockt mit einer **Zucchini-Karotten-Walnuss Quiche**, dazu gesellt sich **Feldsalat**

Den kalten Winter vertreiben wir mit echtem Soul Food, wie einem herzhaften **Ofen-Gulasch** in würzigem **Rotweinsud** von **Kürbis** umringt oder einem herzwerwärmenden **Kokos-Milchreis** mit **Kirschen** und **Zimt**

/7,9 bis 9,9 /

Alle Preise in Euro, Cent