

Vorspeisen

Kürbissuppe



im Weck-Glas serviert € 6,9

mit Ingwer, Kokos und Äpfeln gekocht, serviert mit einem kleinen Hähnchenspieß und Baguette

Rinderkraftbrühe € 4,5

mit Eierstich, Nudeln, Gemüse-Brunoise und Fleisch- und Mark-Klößchen, Baguette

Zwiebelsuppe französische Art € 5,9

würzig, mit Brotcroutons und Käse überbacken

Burrata cremiger Edel-Mozzarella € 8

auf knusprigem Bacon, Rucola-Salat und Kirschtomaten, Himbeer-Vinaigrette, Baguette

vegetarisch und Salat

Brat-Reis mit Gemüse und Pilzen € 13,5 **vegan**

Reis mit Pilzen, Gemüse-Brunoise und Kichererbsen in Olivenöl gebraten, verfeinert mit frischen Kräutern, serviert mit einer Salatgarnitur in Vinaigrette und Soja-Sauce dazu

Allgäuer Pilzpfanne mit Sauce Hollandaise € 14 **vegetarisch**

Broccoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Champignons, Frühlingszwiebeln und Schupfnudeln, in der Pfanne geschwenkt, mit Sauce Hollandaise nappiert

Salatkomposition mit Hähnchen € 13,5

frische Salate mit verschiedenen Dressings, gebratenen **Hähnchenfilet-Streifen**, Parmesan und Baguette



Winter-Salat € 14

knackige Blattsalate der Saison, mit Gurken-Streifen und Radieschen in Balsamico-Dressing mariniert, mit gebratener Gänseleber, Schattenmorellen und gerösteten Nüssen im Pasta-Teller, garniert mit Baby-Äpfeln, serviert mit Kartoffelröstinchen

Salat mit Ziegenkäse € 13,5

verschiedene Blattsalate mit Cocktailtomaten und Gurkenstreifen in Vinaigrette, dazu gratinierter Ziegenkäse und knuspriger Bacon, das Ganze mit Honig nappiert und Grissini garniert.