Saisonale Gerichte

**Entdecken Sie den Geschmack der Saison:
frisch zubereitet, abwechslungsreich und mit viel Liebe serviert.
Vieles gibt's zwar das ganze Jahr über, doch zur richtigen Jahreszeit
schmeckt's einfach am besten. Probieren lohnt sich!**

Kürbissuppe

mit Knoblauch und Ingwer,	ca. 300 ml	7,50 €
Kürbiskernen und Kürbiskernöl	ca. 450 ml	10,50 €

Vegetarisches Hauptgericht

Süßkartoffel-Kürbis-Auflauf 17,80 €

mit Cocktailtomaten, Staudensellerie,
Frühlingslauch und Parmesan gratiniert
(Milcherzeugnisse, Sellerie)

Hauptgericht mit Fisch

Miesmuscheln 18,50 €

in Weißweinsauce mit Cocktailtomaten
(Fisch, Sulfite)
nur vom 07. bis 11.10. und nur solange der Vorrat reicht

Da bei uns alles frisch zubereitet wird können wir bei einigen Gerichten auf Unverträglichkeiten und Allergene eingehen und Ihnen ggf. Änderungen empfehlen!

Suppen

Soljanka — ca. 300 ml — **7,50 €**
mit Kassler und rustikalem Bauernbrot — ca. 450 ml — **10,50 €**
(Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)

Thai-Curry-Suppe (vegan) — ca. 300 ml — **7,50 €**
mit Kokosmilch, Paprika, Zucchini, Möhren — ca. 450 ml — **10,50 €**
und Frühlingslauch

Kleine Gerichte

Gebratene Geflügelleber — **13,50 €**
mit roten Zwiebeln in Preiselbeer-Balsamico-Sauce
und gebratenen Polenta-Talern
(Milcherzeugnisse, Sulfite)

Anti Pasti „vegetarisch“ *(als Vorspeise für 2 Personen)* — **15,60 €**
gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und
Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Cocktailtomaten und Baby-
Mozzarella und Oliven
(Milcherzeugnisse, Senf, Sulfite)

Gemischte „Anti Pasti“ Platte *(als Vorspeise für 2 Personen)* — **17,70 €**
gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und
Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Tomate Mozzarella, Carpaccio,
Parmaschinken & italienische Salami, Oliven und Brotkorb
(Milcherzeugnisse, Senf, Sulfite)

Salate

Salatkomposition mit Ziegenkäse im Parmaschinken-Mantel — **18,50 €**
und gebackener Rote Beete mit Zitronen-Honig-Senf-Vinaigrette
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

Fitness-Salat mit gegrillter Hähnchenbrust & Früchten — **18,50 €**
gegrillte Hähnchenbrust an einer Salatkomposition mit Cocktailtomaten,
Gurken, Paprika, Früchten der Saison mit Zitronen Honig-Senf-Vinaigrette
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

Da bei uns alles frisch zubereitet wird können wir bei einigen Gerichten auf
Unverträglichkeiten und Allergene eingehen und Ihnen ggf. Änderungen empfehlen!

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüse der Saison und Risoléekartoffeln 14,80 €
in der Pfanne mit Kräutern und Gewürzen geschwenkt
mit Kräuterquark am Salatbouquet
(Milcherzeugnisse)

Lasagne (vegan) 17,50 €
mit einer Rote Linsen-Blumenkohl-Bolognese
und veganer Béchamelsauce zubereitet

Tortilla-Gemüse-Roulade (vegan) 17,50 €
mit einer Süßkartoffel-Möhren-Füllung
mit gerösteten Pinienkernen auf Tomatensauce
am Salatbouquet mit Röstitalern

Superfood-Gemüsebrätlinge mit Kichererbsen, 17,20 €
Möhren und Fetakäse auf Kräuterpesto am Salatbouquet mit
Zitronen-Honig-Senf-Vinaigrette und Kräuterquark zum Dippen
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

Klausen-Burger mit Ziegenkäse im Sesammantel, 18,20 €
gebackener Rote Beete, Rucola und Feigensenf-Dressing
und Rotkrautsalat am Salatbouquet
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

Hauptgerichte mit Fisch

Gegrilltes Lachsfilet (200g) 22,50 €
am Salatbouquet mit Risoléekartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

Zanderfilet in der Senfschrotkruste 21,50 €
auf Dijonsenfsauce mit gebackener Rote Beete und Kartoffelrösti
am Salatbouquet
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe, Gluten)

Zanderfilet in Weißweinjus 21,50 €
mit Dill, Cocktailtomaten und Knoblauch mit Risoléekartoffeln am
Salatbouquet

Da bei uns alles frisch zubereitet wird können wir bei einigen Gerichten auf
Unverträglichkeiten und Allergene eingehen und Ihnen ggf. Änderungen empfehlen!

Hauptgerichte mit Fleisch

„Der Klausen-Burger“ (180g) 18,50 €
mit feinstem Rinderhackfleisch mit Tomate, Gewürzgurke, Gouda,
roten Zwiebeln, Rucola und Risoléekartoffeln mit Kräuterquark
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

Hähnchenbrust in fruchtiger Kokos-Mango-Sauce 19,80 €
mit roter Paprika und Frühlingslauch am Salatbouquet
mit Risoléekartoffeln und Kräuterquark
(Milcherzeugnisse, Senf)

Saltimbocca von der Hähnchenbrust 19,80 €
in Weißweinjus mit Salbei und Cocktailtomaten
an Risoléekartoffeln und Kräuterquark

Geschmorte Rinderbäckchen 22,50 €
in Rotweinjus mit Marktgemüse der Saison
und Kartoffelrösti

Hirschbraten in Cranberry-Pfifferling Sauce 24,90 €
mit Marktgemüse der Saison und Kartoffelrösti

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 26,50 €
mit Risoléekartoffeln, Kräuterquark und Preiselbeermarmelade
mit Beilagensalat
(Milcherzeugnisse, Senf, Sulfite, Konservierungsstoffe)

Argentinisches Rumpsteak
am Salatbouquet mit Risoléekartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

200 g 28,50 €
250 g 32,50 €
300 g 36,50 €

Da bei uns alles frisch zubereitet wird können wir bei einigen Gerichten auf
Unverträglichkeiten und Allergene eingehen und Ihnen ggf. Änderungen empfehlen!

und unsere Klassiker ...

„Die Currywurst“
Currywurst im Darm mit Risoléekartoffeln und Kräuterquark am Salatbouquet
(Milcherzeugnisse, Konservierungsstoffe)

eine Wurst 100g **11,00 €**
zwei Würste 200g **13,50 €**

„Das Theaterabendbrot“ **14,80 €**
Rustikale Bauernbrote, reichhaltig belegt mit Wurst und Käse, dazu ein Spiegelei und Gewürzgurke
(Gluten, Konservierungsstoffe, Milcherzeugnisse)

Der süße Abschluss

Panna Cotta mit Kokosmilch (vegan) **4,50 €**
mit Mangofruchtmark im Weckgläschen

Crêpes mit Kirschgrütze **8,50 €**
und Vanilleeis
(Milcherzeugnisse, Gluten)

Tiramisu **4,50 €**
im Weckgläschen
(Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)

Dessertvariation zum Naschen **12,50 €**
Das Dessert zum Teilen
(Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)

Für unsere kleinen Gäste zaubern wir auch immer etwas in unserer Küche – sprechen Sie uns einfach an!

Da bei uns alles frisch zubereitet wird können wir bei einigen Gerichten auf Unverträglichkeiten und Allergene eingehen und Ihnen ggf. Änderungen empfehlen!