



Suppen

- Spinatsüppchen** 6,50 €
mit Sesamsaaten und Crème fraîche
(Milcherzeugnisse, Gluten, Sesam)
- Soljanka im Löwenköpfchen** 6,50 €
mit Kassler, Crème fraîche
und rustikalem Bauernbrot
(Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)

Kleine Gerichte und Vorspeisen

- Anti Pasti „vegetarisch“** 13,70 €
gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und Zwiebeln,
getrocknete Tomaten, Cocktailtomaten und Baby-Mozzarella und Oliven
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)
- Gemischte „Anti Pasti“ Platte** 15,50 €
gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und Zwiebeln,
getrocknete Tomaten, Tomate Mozzarella, Carpaccio,
Parmaschinken & italienische Salami, Oliven und Brotkorb
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)
- Gemüse der Saison und Risolée kartoffeln** 12,90 €
in der Pfanne mit Kräutern und Gewürzen geschwenkt
mit Kräuterquark
(Milcherzeugnisse)

Salate

- Salatkomposition mit Ziegenkäse im Parmaschinken-Mantel** 14,20 €
und gebackener Rote Beete mit Zitronen-Honig-Senf-Vinaigrette
(Milcherzeugnisse, Konservierungsstoffe)
- Fitness-Salat mit Früchten und gegrillter Hähnchenbrust** 15,80 €
mit Teriyaki marinierte, gegrillte Hähnchenbrust an
Wildkräutersalaten, Cocktailtomaten, Gurken, Paprika,
Früchte der Saison mit Zitronen-Honig-Senf-Vinaigrette
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)
-



Vegetarische Hauptgerichte

- Gratinierter Gemüse-Auflauf** 14,50 €
mit Blumenkohl, Champignons, Zucchini, Paprika
und anderem Gemüse der Saison in Sahnesauce
und mit Parmesan gratiniert
(Milcherzeugnisse)
- Superfood-Gemüsebrätlinge mit Kichererbsen,** 13,80 €
Möhren und Fetakäse auf Kräuterpesto
am Salatbouquet mit Zitronen-Honig-Senf-Vinaigrette
und Kräuterquark zum Dippen.
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

Hauptgerichte mit Fisch

- Gegrilltes Lachsfilet (200g)** 20,50 €
am Salatbouquet mit Risoléekartoffeln,
Kräuterquark und Kräuterbutter
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)
- Welsfilet in der Senfschrotkruste** 20,50 €
auf Dijonsenfauce mit gebackener Rote Beete
und Kartoffelplätzchen am Salatbouquet
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe, Gluten)

Hauptgerichte mit Fleisch

- Hähnchenbrust in fruchtiger Kokos-Mango-Sauce** 18,50 €
mit roter Paprika und Frühlingslauch am Salatbouquet
mit Risoléekartoffeln und Kräuterquark
(Milcherzeugnisse, Senf)
- „Der Klausen-Burger“ (180g)** 16,50 €
mit feinstem Rinderhackfleisch mit Tomate, Gewürzgurke, Gouda
roten Zwiebeln, Rucola und Risoléekartoffeln mit Kräuterquark
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)
- Schweinemedallions in Gorgonzolasauce** 21,50 €
Medallions vom Schweinefilet in Gorgonzolasauce
am Salatbouquet mit Risoléekartoffeln und Kräuterquark
(Milcherzeugnisse, Senf)
-



Original Wiener Schnitzel vom Kalb 23,50 €
mit Risolée kartoffeln, Kräuterquark
und Preiselbeermarmelade am Salatbouquet
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

Kalbsroulade mit Gemüsefüllung 24,50 €
Kalbsroulade mit einer mediterranen Gemüsefüllung
auf Pizzaiolasauce am Salatbouquet
mit Risolée kartoffeln und Kräuterquark
(Milcherzeugnisse, Senf)

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

200 g 24,50 €
250 g 28,50 €
300 g 32,50 €

und unsere Klassiker...

„Die Currywurst“ 11,90 €
Zwei Currywürste im Darm
mit Risolée kartoffeln und Kräuterquark
(Milcherzeugnisse, Konservierungsstoffe)

„Das Theaterabendbrot“ 13,20 €
Rustikale Bauernbrote, reichhaltig belegt
mit Wurst und Käse, dazu ein Spiegelei und Gewürzgurke
(Gluten, Konservierungsstoffe, Milcherzeugnisse)

Der süße Abschluss

Tiramisu 3,50 €
im Weckgläschen
(Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)

Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern 7,50 €
mit Vanilleeis und Früchten
(Milcherzeugnisse, Gluten)

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