



## Abendkarte

### Kleinigkeiten, Suppe & Salate

Feuerwurst vom Rind <sup>3, 10, 11</sup> / Currysauce / Hausbrot	6,90 €
Hausbrot <sup>A1, H</sup> mit Jalapeño-Aioli <sup>C, G, L</sup> getrocknete Tomaten-Dip <sup>G</sup> marinierten Kalamata-Oliven Guacamole	je 6,50 €
Brot extra	2,30 €
Rote Paprika-Crèmesuppe / Thymian / Zitrone / Brot <sup>A1, G, L</sup>	8,50 €
- mit überbackenem Provolone-Baguette <sup>A1, G</sup>	11,50 €
Beilagensalat <sup>L, M</sup>	6,90 €
Gefüllte Tomaten / Croutons / Feta / Kräuter der Provence <sup>A1, G</sup> ...	11,90 €
Wrap vom Pulled Turkey / Guacamole / Romanasalat <sup>A1</sup>	12,90 €
Geschmorter Weißkohl / Cannellini-Bohnen / Tomatensud (vegan) <sup>L</sup>	13,50 €
Flammkuchen Schmand / Lauch / Speck <sup>A1, G, 3, 10</sup>	14,50 €
Salsiccia piccante / Pfefferpeperino <sup>A1, G</sup>	14,50 €
Ratatouille-Gemüse / rote Paprikasauce / Parmesan (vegan möglich)	13,50 €
Großer bunter Salat der Saison mit <sup>A1, L, M</sup> Ratatouille-Gemüse / Cannellini-Bohnen / Hausbrot	13,50 €
gratiniertem Ziegenweickäse / gerösteten Cashewkerne / Hausbrot <sup>G</sup>	15,50 €
sautiertem Wolfsbarsch (ca. 130 g)	17,50 €
gegrilltem Roastbeef (ca. 130 g)	19,50 €
<i>Dressing nach Wahl: Orangen-Vinaigrette oder Joghurt-Senf-Vinaigrette</i>	

Allergene und Zusatzstoffe siehe Rückseite



## Abendkarte

### Pasta

Ratatouille-Gemüse / Rucola / rote Paprikasauce (vegan) <sup>A1</sup>	14,50 €
Salsiccia piccante / Pfefferpeperino / Rotwein / rote Paprika-Sauce <sup>A1, G</sup>	16,50 €
Gegrilltes Roastbeef (ca. 100 g) / Rotwein / leichter Rotwein-Rahm <sup>A1, G</sup>	21,50 €
Sautierter Wolfsbarsch (ca. 100g) / rote Paprikasauce <sup>A1, D, G</sup>	18,50 €

### Vegan & Vegetarisch

Veganes Zitronen-Risotto / Rucola / Hefeflocken	14,90 €
Ratouille / Provolone / Tomatensud / Pinsa Romana (vegan möglich) <sup>A1, B, G</sup>	16,90 €
Veganes Erdnuss-Gemüse-Curry / Basmatireis / Cashew <sup>E, L</sup>	16,90 €

### Fleisch

Pulled Turkey / Pinsa Romana / getr. Tomaten-Crème <sup>A1, B, G</sup>	16,50 €
Geschmorte Lammhaxe / Orangen-Cous Cous / Marrakesch-Jus <sup>A1, L, M</sup>	21,90 €
Sautierter Wolfsbarsch (ca. 180 g) / neue Kartoffeln oder Zitronen-Risotto <sup>A1, L, M</sup>	22,50 €
Gegrilltes Roastbeef (ca. 250 g) / Ratatouille-Gemüse / Spiegelei neue Kartoffeln oder Spinatpüree / Rosmarin-Jus <sup>G, L, M</sup>	29,50 €

Allergene und Zusatzstoffe siehe Rückseite

## Allergenkennzeichnung

A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

A1: Weizen, A2: Dinkel, A3: Kamut, A4: Triticale, A5: Grünkern, A6: Roggen,  
A7: Gerste, A8: Hafer

B = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

G = Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse

H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O = Schwefeldioxid und Sulfite

P = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Zusatzstoffe

2 = mit Farbstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

8 = koffeinhaltig

9 = geschwärzt

10 = mit Konservierungsstoffen

11 = mit Phosphat