

Vorspeisen

Mariniertes Ofengemüse-Türmchen (2/AW/C/G/I)

mit gegrilltem Halloumi, Basilikumsud, gerösteten Pinienkernen, Oliven-Sponge und sonnengetrockneten Tomaten



13,50 €



-möglich

Tarte vom Lauterbacher Ziegenkäse (1/9/AW/AR/AG/C/E/F/G/H)

an würzigem Wildkräutersalat, fein mariniert mit pikantem Erdnussdressing, dazu getrocknete Datteln, Feigen und Gojibeeren



13,80 €

Suppen

Kalte Paprikasuppe (H)

mit gerösteten Mandeln, Kapern und Oliven on Top



8,50 €

Bouillon d'Os „Asia“ (1/AW/F/I)

Knochenbrühe mit asiatischer Note, buntem Gemüsegarten und Pulled Beef-Wan Tan

10,50 €

Salate

Kleine Salat-Bowl ^(H)

*zarte Salatspitzen, Gemüse der Saison, frische Kräuter,
geröstete Knusperkörner und fruchtiges Mangodressing*



8,00 €

Knackiger Vitalsalat „Tilia“ ^(H)

*von zarten Salatspitzen, gartenfrischem Obst und Gemüse,
dazu pfannengeröstete Knusperkörner
fein mariniert mit fruchtigem Mangodressing*



*Kleine Portion: 14,80 €
Große Portion: 17,50 €*

wahlweise mit:

gegrilltem Halloumi und Hojiblanca Oliven ^(2/G)

gebratene Maishähnchenbrust „Chimichurri Style“

gebackenen Fischfiletstreifen in Panko-Sesam ^(AW/AG/C/D/F)

8,50 €

9,90 €

12,40 €

Hauptspeisen

Bio-Penne in Bärlauchpesto (AW/H)

mit sonnengetrockneten Tomaten, Steinchampignons aus Bad Gottleuba, gebackenen Harissa-Karotten, Spargel und gerösteten Mandelhobeln



23,00 €

Orientalische Quinoa-Gemüsepfanne (H)

mit gerösteten Cashewkernen, Minze und Gojibeeren



21,00 €

wahlweise mit:

gebackenem Maishähnchen (AW/AG/C/F)

gegrilltem Tofu „Chimichurri Style“ (F)



9,20 €

8,00 €

Gegrillter Chili-Lachs (AW/D/G/I) 29,50 €
*an gebuttertem Spargel-Tomatengemüse mit Bärlauch,
dazu cremige Fischvelouté und Erbsenpüree*

Gegrillter Branzino mit Kräutern gefüllt ~ aus dem Ofen (D/G) 32,50 €
*dazu Zitronen-Rosmarinbutter, gegrilltes Gemüse, tasmanischer Bergpfeffer,
Orangen-Gel und confierte Mini-Rispen Tomaten*

Iberico-Schweinebacken „Sous Vide“ mit Pancetta (1/4/AW/G/I) 32,00 €
*on Top schwarze Knoblauchbutter, Portweinreduktion, Dicke Bohnen
und Püree von Altendorfer Kartoffeln mit Röstzwiebeln*

Sous Vide gegartes Flanksteak im Pfeffermantel (1/AW/C/G/I) 34,00 €
*mit Spätburgunderjus, Balsamico-Schalotten, glacierten Möhrchen,
und gebratenen Steinchampignon-Kartoffel-Rolls*

Desserts

Tonkabohnen Crème Brûlée_(AW/C/G/H)
serviert mit Pfirsich-Johannisbeer-Eiscreme
dazu Nuss-Crumble und getrocknete Beeren



11,50 €

Schokobrownie_(AW/AG/AH/AR)
mit Cherry-Cooki-Eiscreme und Kirsch-Amaretto-Gel



11,50 €

Unser Eis- und Sorbetangebot:_(F/G)
Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade, Pfirsich-Johannisbeere



2,60 €/Kugel

Zitronensorbet, Cherry Cooki Eis_(AW/AG/AH/AR), Toffee_(F)



2,80 €/Kugel

Portion Sahne_(G)

1,20 €/Portion

Liebe Gäste,

alle Speisen und Getränke können geringste branchenübliche Spuren,

z.B. Stäube, von Allergenen enthalten,

da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene bei uns verarbeiten.

*Bei den Speisen und Getränken sind nur die Allergene gekennzeichnet die laut Rezepturen verarbeitet
oder auf der Verpackung aufgeführt sind.*

Bei Fragen wenden Sie sich gern an uns.

Legende der Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoffen/Nitritpökelsalz
2. geschwärzt
3. mit Süßungsmittel
4. mit Antioxidationsmittel
5. mit Farbstoff
6. geschwefelt /enthält Sulfite
7. mit Phosphat
9. mit Geschmacksverstärker
10. chininhaltig
11. koffeinhaltig

Allergene

- AW) Glutenhaltig Weizen
- AR) Glutenhaltig Roggen
- AG) Glutenhaltig Gerste
- AH) Glutenhaltig Hafer
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milch
- H) Schalenfrüchte
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesamsamen
- L) Lupine
- M) Weichtiere
- N) Schwefeldioxid und Sulfid