



SPEISEKARTE

Küchenzeiten:

12.00 - 22.00 H

am Wochenende durchgehend bis 23.00 H

dazwischen bieten wir Euch köstliche Bowls und Kleinigkeiten
zum Schnabulieren an

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Brotkorb mit drei Scheiben Brot,
preisgekröntes nativ extra Olivenöl & Fleur de Sel (A,G,L,J) € 2,90

Kalamata Oliven mit drei Scheiben Brot (A,G,L,J) € 5,90

Dipvariation mit fünf Scheiben Brot, Linsen-Marsala-Crème,
Baba Ghanoush und Trüffelmayo (A,C,G,H,J) **-VEGAN-** € 8,90
als große Portion € 13,90

Crèmesuppe vom Kürbis
mit Ingwerschaum, Kräuter-Croûtons
und Kürbiskernöl (A,G,H,I,L,J) € 7,90

Gebratene Mini-Ziegenkäsetaler
auf Pürée von grünen Erbsen mit Matcha
und hausgemachtem Apfel-Cranberry-Kompott (G) € 13,90

Hausgemachte Quiche der Saison
mit Bio-Eiern vom Hof Alpermühle (A,C,G,L,J) € 7,90

Kleiner herbstlicher Salat (A,I,J,L) € 6,90

„Golden Autumn“ Pommes mit gebackenem Kürbis,
Feta, hausgemachtem Feigen-Zwiebel-Chutney
und Trüffelmayo (C,G,M) € 13,90

SALATE & BOWLS

Herbstsalat quer Beet

mit hausgemachtem

Cranberry-Walnuss-Dressing (A,H,I,J,L) **-VEGAN-** € 14,90

+ mariniertes Kalamata-Schafskäse (G) + € 2,90

+ gebratene Kikok-Hähnchenbrust

im Cornflakesmantel (A,C) + € 5,90

Mangold-Chinakohl-Salat

in Orangen-Vinaigrette mit ‚Quatre épices‘,

dazu Wildschweinbratwurst vom Metzger unseres Vertrauens

und Trüffelmayo (A,C,D,I,J,L) € 17,90

PASTA

Hausgemachte Himbeer-Granatapfel-Ravioli

in Limetten-Zitronengras-Sauce mit frittiertem Karottengras

und gerösteten Cashew-Kernen (A,C,G,H,L) € 18,90

Hausgemachte Spaghetti

mit Schafskäse, hausgemachtem Rucola-Walnuss-Pesto

und getrockneten Tomaten (A,C,G,H,L) **-VEGAN-** € 14,90

LECKERBISSEN

Hummus Bowl

Lauwarmer Kürbis-Linsen-Hummus, frische Feigen, gehackte Maronen, Baby-Mangold, sautierte Kichererbsen und Auberginenwürfel (A,E,F,J,K,L) **-VEGAN-** € 16,90

Rumpsteak vom Bio-Rind, sous vide gegart, mit gebratenen Kräuterseitlingen, hausgemachter Rotwein-Preiselbeer-Butter und getrüffeltem Kartoffelpüree (A,G,J,L) € 25,90

UNSER KLASSIKER

Käsespätzle, hausgemacht, mit Bio-Eiern, Röstzwiebeln, Bio-Gouda und kleinem Salat , vegetarisch (A,C,G,J,L) € 12,90
ODER mit Parmesan + € 1,00

Gebackene Süsskartoffel mit Erbsen-Guacamole, Sour Cream, Feta, Granatapfelkernen und gehackten Walnüssen (G,H,J,L) € 14,90

BURGER

Go Green Burger im Laugen-Sesam-Bun,
mit Portobellopilz, Grillgemüse und Baba Ghanoush,
Pommes und hausgemachter Ketchup (A,E,F,H,I,L) **-VEGAN-** € 14,90

„Pulled Beef“ Burger vom BIO-Rind
mit gebratenen Kräuterseitlingen,
hausgenachtem Feigen-Zwiebel-Chutney und Trüffelmayo
dazu Pommes und hausgemachter Ketchup (A,C,J,L,G) € 16,90
oder Süßkartoffelpommes + € 2,00

NACHTISCH

Pflaumen-Pancakes mit Vanillesauce (A,F) **-VEGAN-** € 6,90

UND NOCH VIEL MEHR

Beachtet bitte unsere Tagesempfehlungen, Quiches,
Suppen & andere Leckereien auf der Tafel.

Wir sind zertifiziert nach der EU-Öko-Verordnung,
Kontrollstellencode DE-ÖKO-013

GUT ZU WISSEN....

Wir legen Wert auf saisonale, regionale Zutaten & Bio-Produkte.
Alle unsere Soßen, Dressings & Dips sind hausgemacht.
Das Kikok-Hähnchen wird langsam und ohne Antibiotika
und ohne gentechnisch verändertes Futter aufgezogen.
Unser Bio-Rinderhackfleisch stammt von Rindern aus dem Bergischen
Land von Metzgern unseres Vertrauens
Die Bio-Eier stammen von glücklichen Hühnern vom Hof Alpermühle;
von unseren Obstwiesen im Windecker Ländchen stammen unsere
leckeren Äpfel
Wir beziehen so viele Kräuter wie möglich vom eigenen Feld
und bekommen einen Teil unseres Gemüses aus der
Alexianer Klostergärtnerei.
„Grünes Gold“, das sortenreine native Olivenöl extra,
wird kaltextrahiert und in Kooperation mit der Familie Psaltiras
aus der Region Mani in Südgriechenland bezogen.

Verehrter Gast,

Es ist unser Anliegen Sie glücklich zu machen. Wir versuchen daher Lebensmittel von hoher Qualität, regionaler Herkunft oder Bio zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet:

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff 2 = mit Geschmacksverstärker 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Farbstoff
5 = mit Phosphat 6 = mit Süßungsmittel 7 = koffeinhaltig 8 = chininhaltig 9 = geschwärzt
10 = enthält Phenylalaninquelle

Allergene

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja
G = Milch- und Milchprodukte H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid und Sulfite M = Lupinen N = Weichtiere