

Suppen & Vorspeisen



Tomatensuppe **vegan**

Kokosmilch · Ingwer a) g)

6,40 €

Französische Zwiebelsuppe

mit Pernod verfeinert · Käsecrouton
a) g) i)

6,90 € *Suppen*

Niedersächsische Festtagssuppe

mit Nudeln, Gemüse und Fleischklößchen
a) i)

7,30 €

Carpaccio vom Black Angus Beef 12,50 €

Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Filet.
Geröstete Pinienkerne · Frische Rauke ·
Gehobelter Parmesan · Knoblauchbaguette
a) g)

Vorspeisen

Medaillons vom Ziegenkäse 10,80 €

Milder Ziegen-Frischkäse gratiniert mit Thymianhonig.
Marinierter Blattsalat mit Wildkräutern ·
Himbeer-Vinaigrette
g) j)

Bruschetta **vegan** 8,60 €

Geröstete Ciabatta-Scheiben mit Olivenöl,
Knoblauch und pikant gewürztem Tomatenconcassée.
Bunte Blattsalate · Himbeer-Vinaigrette
a) j)



Aperitif-Empfehlung

Aperol spritz 4,00 €
0,1 l

Unsere Wein-Empfehlung

Grauburgunder

trocken
Weingut Schick
Weisenheim am Sand/Pfalz
0,2 l 5,90 €
0,75 l Flasche 21,50 €

Direkt vom Winzer



 vegetarisch/vegan

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen,
3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Natriumcarbonat/Backtriebmittel,
5 = mit Stabilisatoren, 8 = mit Phosphat

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere,
c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen,
g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf,
k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid/Sulfite,
m = Lupinen, n = Weichtiere