



VORSPEISEN

Aioli mit Baguette	3,50
Indische Linsenbällchen mit Joghurt-Minz-Dip	5,00
Warmer Schafskäse mit Oliventapenade und Rosmarin	6,00
Scharfer Spargelsalat auf Mango-Carpaccio mit Limetten-Olivenöl und rosa Pfeffer	 9,50
Vorspeisenteller mit 4 verschiedenen Leckereien (gemischt oder vegetarisch)	11,50

SUPPEN



Indische Linsensuppe mit Koriander Dip	6,50
Spargelcrèmesuppe mit Kerbel und grünen Spargelstückchen	7,50

SALATE

Salat „Linse“ gemischter Salat in Orangen-Dressing mit Beluga Linsen, Cherry Tomaten, Orangen, Mandeln & Ziegenkäse mit Honig überbacken	13,00
Vorspeisenportion	8,00
Spargel-Tiramisu mit Estragon an Salatbouquet	11,00
Feldsalat in weißem Balsamico-Ahorn-Dressing mit Blaubeeren, Himbeeren und Croûtons	 10,50
Salat der Saison in Curry-Dressing mit Ananas, Mango & Putenfleisch „Tandoori“	12,00
Rucola-Salat in Balsamicodressing mit gebratenen Lammkoteletts	17,00

SPEISEKARTE

VEGETARISCH

AYURVEDA - Dal von gelben Linsen mit Gemüse, Basmati Reis und Koriander Chutney		13,50
Linguine in rotem Paprikapesto mit geriebenem Schafskäse		12,00
Spargel-Risotto mit Zuckerschoten, Trüffelöl und Parmesan		14,00
Frankfurter Grüne Soße mit Kartoffeln & halben Bio-Eiern		12,50

FISCH + FLEISCH

Gegrilltes Rotbarbenfilet mit mediterranem Gemüse und Ofenkartoffeln		18,50
Toskanisches Schweinefilet-Ragout mit Tomaten, Oliven und Artischocken auf Zucchini-Tagliatelle		21,00
Hähnchen-Spieß mit Zwiebeln und Paprika auf Kartoffel-Rucola-Schafskäse-Salat		18,00
Neuseeländisches Lammkarré mit Kräuter-Senf-Kruste auf Rosmarinsoße mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen		31,50
Gegrillte Lammkoteletts mit Knoblauch & Kräutern dazu Ofenkartoffeln und grüne Bohnen		24,00

DESSERTS

Erdbeerparfait mit frischem Obstsalat und Minz-Sirup		8,50
Holunderquark mit frischen Erdbeeren und Honig-Blätterteig		6,50
Rhabarber-Mandel-Tarte mit Vanille Eis		7,50