

VORSPEISE

Wildkräutersalat

Bunte Tomate | Gurke | Früchte der Saison | Hausdressing | karamellisierte Nüsse
345g CO₂ | 12€

Spargelsuppe

Petersilienöl
320g CO₂ | 9€

Carpaccio von der Artischocke

Portulak | Rucola | geröstete Haselnuss | Linsenparmesan
390g CO₂ | 13€

Grüner Spargel

Mango | Erdnuss | Granatapfel | Affila
388g CO₂ | 12€

Rauchtatar von der Tomate

Waffel | Schmand | Kapern | Rote Bete Chip
365g CO₂ | 13€

Taco Tu-nah

Alge | Wasabi Mayo | Tomate | Guacamole
382g CO₂ | 12€

HAUPTGANG

Frische Tagliatelle ^G

Spargel | Tomaten | Queller | Linsenparmesan

388g CO₂ | 18€

Weißer Spargel ^G

Tofuschnitzel | Drillinge | Hollandaise | Schnittlauch

388g CO₂ | 21€

Weinempfehlung:
Mann Riesling Purpur
Natural White Wine
0,2l 12€

Pulled BBQ planted Chik'n

Maispüree | Kräuterseitling | Grüner Spargel | Granatapfel | Süßkartoffelcrunch

421g CO₂ | 22€

Hausgemachte Ravioli ^G

Tomate | Sonnenblumenkerne | Wilder Brokkoli | Salbeibutter | Linsenparmesan

388g CO₂ | 19€

Roulade ^G

Seitan | Soja | Sauerkraut | Kartoffelpüree | Schwarzwurzeln | Röstzwiebeln

410g CO₂ | 21€

Weinempfehlung:
Iris Traminer & Pinot Gris
Orange Wine
0,2l 10€

Spinatknödel ^G

Waldpilze | Rahm | Lauch | Tomate

390g CO₂ | 17€

DESSERT

Valrhona Crunch

Haselnuss | Yuzu Crème | Erdbeere

390g CO₂ | 12€

Milchreis

Mandelmilch | Rhabarberkompott

370g CO₂ | 8€

Tarte^G

Vanillecrème | Früchte | Schokoladenhippe

336g CO₂ | 9€

Unsere Weinempfehlungen zum Dessert:

*Beerenauslese Iris Roesler 2019 vom Weingut Opitz im Burgenland in Österreich.
Gemäß des Winzers Motto „no tricks. just wine.“ komplementiert dieser handgelesene Biowein jedes
unserer Desserts.*

4cl

7€

*Portwein | Niepoort Late Bottled Vintage | Douro | Portugal
Vier bis sechs Jahre in Holzfässern gereift, besitzt dieser intensiv ruby farbene Portwein Struktur, Eleganz
und Tiefe mit Noten von Waldbeeren, Gewürzen und Feigen.*

4cl

8€