

VORSPEISE

Gado Salat^G

Gurke | Paprika | Granatapfel | Sesam | Erdnusssauce | knusprige Aubergine
423g CO₂ | 13€

Kohlrabi Tonnato

Kapern | Rucola | Linsenparmesan
320g CO₂ | 13€

Feldsalat

Kürbis | Granatapfel | Pinienkerne | Senfdressing
389g CO₂ | 12€

Rote Bete Tatar

V-Ziegenkeese | Meerrettich | flambierte Rosenkohlblätter | Rote Bete Cracker
322g CO₂ | 15€

Rotkohlsuppe

Räuchertofu | Apfel | Haselnuss
288g CO₂ | 10€

Maronensuppe

329g CO₂ | 10€

Popcorn Chik'n^G

Chili Mayo
412g CO₂ | 10€

Zweiter Brotkorb^G

2,50€

HAUPTGANG

Pastinake

Püree von der Pastinake | Grillgemüse | Geräucherter Erbsentempeh
398g CO₂ | 18€

Grünkohl

Drillinge | Bratvurst | Senf
320g CO₂ | 18€

ahead Burger ^G

Pulled duck | Lebkuchenmayo | Coleslaw | Fries & Trüffelmayo
389g CO₂ | 19€

V-Ente ^G

Ente aus Seitan | Kartoffelkloß | Rotkohl | Apfeljus
410g CO₂ | 23€

Weinempfehlung:
Spätburgunder/Fränkischer
Burgunder
Rotwein
0,2l 8,90€

Topinambur

Püree vom Topinambur | Räuchertofu | Flower Sprouts | Süßkartoffelcrunch | Sesam-Teriyaki-Sauce
354g CO₂ | 21€

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

Wellington ^G

Pilz-Seitan im Blätterteig | Kürbispüree | Rosenkohl | Rosmarinjus
343g CO₂ | 25€

Mafaldine Pasta ^G

V-Parmesan-Trüffel-Rahm
397g CO₂ | 22€

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

DESSERT

Pflaumen-Rosmarin-Crumble ^G

Cashew-Vanille-Eis

510g CO₂ | 10€

Bratapfelschnitte ^G

Mandel | Rosine

498g CO₂ | 11€

Schokoladenpyramide ^G

Zimtcrème | Portweinpflaumen | Crumble

458g CO₂ | 13€

Keesevariation ^G

Chutney von roten Zwiebeln | Früchtebrot

546g CO₂ | 15€

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€

Alle Preise sind in Euro und inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.
G = Enthält Gluten | Für andere Allergene haben wir eine separate Karte.
Die meisten Gerichte können glutenfrei zubereitet werden. Sprecht uns bitte an.