

# ABENDKARTE

## EMPFEHLUNG APERITIF und WEINE

Pimms James, Pimms NO1, Ginger Beer, Prosecco, Gurke, Limette 6,80 € <sup>1, 8,9</sup>

Bio Holunderblütenschorle von Perger 4,50 €

Doldenbock / Riedenburger Brauhaus BIO Weizenbock 7,9 % 0,33 l 3,90 € <sup>A,9</sup>

Riesling Grauschiefer 2018, Weingut Schmitges, Mosel 0,1 l 3,40 € 0,75 l 22,80 € <sup>9</sup>

St. Laurent 16, Weingut Hemer Bio vegan 0,1 l 3,20 € 0,75 l 21,80 € <sup>9</sup>

## VORSPEISEN und SALATE

Linsensuppe mit Kürbis und frischen Kräutern 4,80 € <sup>l</sup>

Salat Bowl mit Cous Cous, Blattsalaten, Rote Beete, Edamame und Austernpilzen 14,80 € <sup>l, j</sup>

Vorspeisenteller mit Gemüse, Oliven, Falafel, Humus, Cous Cous, Schafskäse 10,80 € <sup>A,G,I,6</sup>

Flammkuchen mit Mozzarella, frischen Tomaten, hausgemachtem Pesto und Rucola 8,90 € <sup>A,G,H</sup>

bunte Blattsalate mit gebratenem Rib Eye Steak, Kräuterbutter, Röstbrot 18,80 € <sup>A,G,I,J</sup>

## HAUPTGERICHTE

Gemüsecurry mit Kichererbsen und Palak Paneer / Spinat dazu Basmatireis 14,80 € <sup>J</sup>

BIO Spaghetti mit Seeteufel, Garnelen, Tomate, Knoblauch und Kräuter 14,80 € <sup>A,G,F,M, l</sup>

Gebratenes Zanderfilet auf Fenchel-Spinat Gemüse und Schwenkkartoffeln 18,80 € <sup>A,F,G, l</sup>

Spezial-Burger mit 180 g Rindfleisch (R), Ei Omelette, Avocado, glacierten Zwiebeln, Chili, dazu Salat und Süßkartoffelpommes 15,80 € <sup>A,G,J</sup>

Beef vindaloo / Rind mit Zwiebeln, Kartoffeln und Basmatireis / scharf 16,80 € <sup>G,H</sup>

## DESSERT

Creme Brûlée mit Erdbeeren und Minze 4,80 € <sup>A, G</sup>

warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Zwetschgen 6,80 € <sup>A, G</sup>

A) Gluten B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milcherzeugnisse H) Nüsse I) Sellerie J) Senf K) Sesam  
L) Lupinen M) Weichtiere, Muscheln

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt,  
6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 chininhaltig, 9 mit Alkohol

