

ABENDKARTE

SPINATSALAT MIT ROTE-RÜBEN-CHUTNEY € 13,80

knusprige Schafskäse-Samosa A,G,M,veg

spinach salad with beetroot-chutney

crispy sheep's cheese-samosa

GLASIERTES RADLBERGER LACHSFORELLENFILET € 14,60

Avocado, Blutorange, Cous-Cous, Schwarzwurzelchips A,D,F

glazed salmon-trout-fillet from „Radlberg“

avocado, blood orange, cous-cous, chips of black salsify

TAGESSUPPE (Allergene auf Anfrage) € 6,00

soup of the day (allergens upon request)

VEGANER BURGER € 16,80

Rettich, Rote Rüben-Hummus, Süsskartoffelfritten A,M,N,vegan

vegan burger

radish, beetroot-hummus, sweet-potatoe-fries

ZANDERFILET € 24,50

Pesto Rosso, Melanzani, hausgemachte Bärlauchpasta A,C,D,G,H

fillet of pikeperch

pesto rosso, eggplant, homemade wild-garlic-pasta

RINDSROULADE VOM BIO ENTRECOTE € 28,80

rosa gebraten, Erdäpfel-Lauch Püree, Kapernsauce,

knusprige Sardelle D,G,M,O

beef roulade from bio-entrecote

medium rare, potatoe-leek-mash, caper-sauce, crispy anchovy

BIRNEN-TOPFEN-NOCKERL € 9,80

Mandel-Brösel, Erdbeeren A,C,G,H

peach-curd-dumplings

almond-crumbs, strawberries

A: GLUTEN, *gluten*

B: KREBSTIERE, *crustaceans*

C: EI, *egg*

D: FISCH, *fish*

E: ERDNUSS, *peanuts*

F: SOJA, *soy*

G: MILCH/LAKTOSE, *milk*

H: SCHALENFRÜCHTE, *nuts*

L: SELLERIE, *celery*

M: SENF, *mustard*

N: SESAM, *sesame*

P: LUPINEN, *lupines*

O: SULFITE, *sulfites*

R: WEICHTIERE, *molluscs*

veg: vegetarisch, *vegetarian*