

SNACKS & DIPS & SUPPEN

SNACKS & DIPS & SUPPEN			
DIP-VARIATION			
KÄUTER-AIOLI, TRÜFFEL-SCHMAND, KÜRBIS-CRANBERRY-CREME & 5 SCHEIBEN BAGUETTE <mark>alle unsere dips können auch einzeln bestellt werden 4,90</mark> BROTKORB MIT UNSEREM ESSQUISITEN, KALTGEPRESSTEN OLIVENÖL& FLEUR DE SEL			
KNUSPRIGE HOMEMADE CHIPS MIT TRÜFFEL-SCHMAND ODER KRÄUTER-AIOLI Solange der vorrat reicht			
GRATINIERTER SCHAFSKÄSE AUF SPITZKOHL-CASSISBIRNEN-GEMÜSELMÉLANGE & FRISCHEN KRÄUTE	RN		
SUPPEN & EINTÖPFE			
HOKAIDO-KÜRBIS-INGWER-SÜPPCHEN MIT KRÄUTER-CROUTONS			
WINTERLICHER KARTOFFEL-GEMÜSEEINTOPF ⁽			
ORIENTALISCHER LINSENEINTOPF [©]			
+ M E T T E N D E N			
SANDWICHES, CIABATTAS & SALATE			
OFEN-CIABATTA ÜBERBACKEN MIT TOMATE & MOZZARELLA, HAUSGEMACHTEM GRÜNEM PESTO & RUC	OLA		
OFEN-CIABATTA MIT GESCHMORTEN WALDPILZEN, GEBACKENEM KÜRBIS, 🥮 GRANATAPFELKERNEN & KRÄUTER AIOLI			
OFEN-CIABATTA MIT MEAT-BALLS, CHEDDAR, GESCHMORTEN ZWIEBELN & TOMATENRELISH			
CLUBSANDWICH MIT KIKOK HÄHNCHENBRUST, BIO-EI, GOUDA, BACON, TOMATE, GURKE & SALAT			
BUNTER BEILAGENSALAT MIT KRÄUTERCROÛTONS			
WINTERLICHER SALAT MIT OFENKÜRBISSPALTEN, CASSIS-ÄPFELN, SCHAFSKÄSE & GERÖSTETEN NÜSS AUCH VEGAN MÖGLIICH OHNE SCHAFSKÄSE - 15.90	EN		
VEGETARISCH & VEGAN			
GERNE MIT POMMES ODER EINEM BEILAGENSALAT DAZU, FÜR JE 6,90€			
HAUSGEMACHTE QUICHE MIT GEMÜSE DER SAISON [®]			
HAUSGEMACHTES KARTOFFELGRATIN			
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN & FRISCHEN KRÄUTERN			
'GUADALOUPE' POMMES MIT GUACAMOLE, TOMATENWÜRFELN,			
KARAMELISIERTEN ROTEN ZWIEBELN, SCHAFSKÄSE & KRÄUTER-AIOLI			
HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL AUF WALDPILZRAGOUT			
"GREEN PASTA" MIT ERBSEN, BROKOLI, BABYSPINAT & HAUSGEMACHTEM GRÜNEM PESTO 🥯			
GEBACKENER SPITZKOHL AUF KÜRBISPÜREE MIT GERÖSTETEM ROSENKOHL UND WILDPREISELBEER-S	AUCE		
FLEISCH & FISCH			
HAUSGEMACHTE SPINAT-LACHS-QUICHE			
DAZU MIT EINEM BEILIAGENSALAT + 6,90			
HAUSGEMACHTE REIBEKUCHEN MIT RÄUCHERLACHS, LIMETTEN-SOUR-CREAM & SALATBOUQUET			
GRÜNKOHL "BÜRGERLICH" MIT KASSLER-NACKEN, BERGISCHEN METTENDEN, KARTOFFELN & SCHARFEM SENF			
HIRSCHGULASCH MIT WALDPILZEN UND WACHOLDER-SAUCE AN WALNUSS-KRÄUTER-SPÄTZLE			
BURGER VOM BIO-RIND MIT KARAMELLISIERTEN CASSIS-ZWIEBELN. CHEDDAR. TOMATE. SAURER GUR	RKE		

& HAUSGEMACHTEM KETCHUP IM BRIOCHE BUN GERNE MIT POMMES ODER EINEM BEILAGENSALAT DAZU, FÜR JE 6,90€ HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

GIBTS AUCH VEGAN & GLUTENFREI

4.9/5.2

WO KOMMT DAS ALLES HER?

UNSERE BIO EIER KOMMEN VOM HOF ALPERMÜHLE UNSER SCHWEINEFLEISCH VON NEULAND FLEISCH FRISCHE KRÄUTER UND AUCH EIN WENIG SALAT VON DER ALEXIANER KLOSTERGÄRTNEREI UNSER BAGUETTE KOMMT VON DER BÄCKEREI WOLLFS DIE QUICHE'S UND KUCHEN WERDEN IN UNSERER EIGENEN PRODUKTIONSKÜCHE GEBACKEN

SPECIAL DRINKS

6	50	3
	T	
	1	
- (*	>

HOT DÉJÀ VU DÉVÁ VU APERITIF, APFELSAFT, ZITRONENSAFT, KARAMELLSIRUP GIBTS AUCH ALKOKOLFREI

8.5



LILLET WINTER VIVE LILLET BLANC, TH TONIC, BIRNE, ZIMT & THYMIAN

8.5



PUMPKIN SPICE MATCHA LATTE BIO-MATCHA, HAFERDRINK, PUMPKINSPICE SIRUP, BIO-AGAVENDICKSAFT

5.9



OLD CUBAN AGED RUM, LIMETTENSAFT, ANGOSTURA BITTER, MINZE, BIO-PROSECCO

FRISCH & SAISONAL VON 12H-15H NUR SO LANGE DER VORRAT REICHT

10.9

MITTAGS LUNCH

UNSEREN MITTAGS-LUNCH FINDEST DU HIER ODER AUF DER TAFEL TÄGLICH

INKLUSIVE EINEM KLEINEN WASSER ODER SCHORLE

12.9



DAZII FIN REILAGENSALAT +5 o

COCKTAIL HOURS

COCKTAIL HAPPY HOUR MONTAG BIS FREITAG 18:00 UHR-20:00 UHR ALLE COCKTAILS 9.9

ESPRESSO MARTINI HOUR MONTAG BIS FREITAG 12:00 UHR-18:00 UHR 8.9 DEJA-VUE-DIENSTAG
AB 18:00 UHR
ALLE DEJA-VUE GETRÄNKE
6.9

MARTINI-DONNERSTAG z.B. ESPRESSO MARTINI ODER PORNSTAR MARTINI AB 18:00 UHR JEDER MARTINI COCKTAIL 7.9

FESTE FEIERN WIE SIE LIEGEN

GEBURTSTAG, HOCHZEITEN, FIRMENFEIERN MIT KOLLEGENINNEN ? SPRECHEN SIE UNS AN ODER SCHREIBEN SIE EINE EMAIL! OB SIE NUR EINEN TISCH ODER DEN GANZEN LADEN RESERVIEREN WOLLEN. WIR FINDEN EINE INDIVIDUELLE LÖSUNG FÜR ALLE



