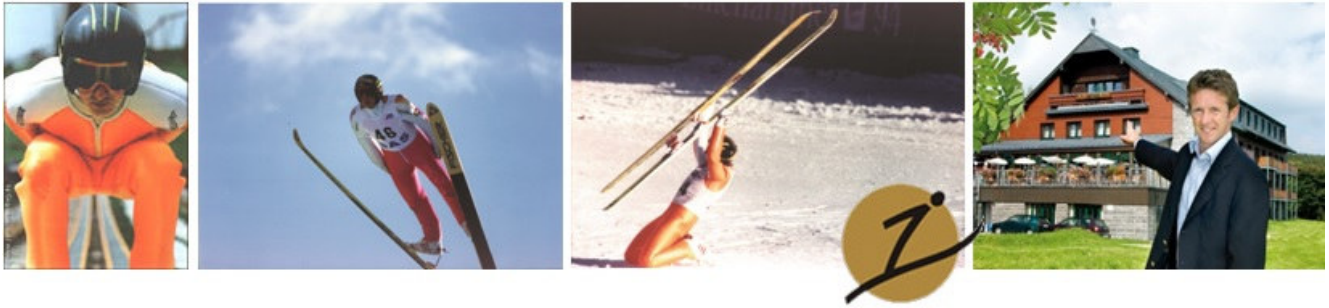


Mittagskarte Montag bis Freitag
von 11.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Vorspeisen

- ☞ **Würzige Soljanka an Kräuter-Sauerrahm** **7,50 €**
- ☞ **Veganes Erbsen-Kokos-Süppchen mit Minzöl und Spicy Erbseneinlage** **7,50 €**
vegan
- ☞ **Japanische Miso-Ramen-Suppe mit zartem Hähnchenbrustfilet, frischem Gemüse und feiner Schärfe** **7,50 €**
- ☞ **Kleiner gemischter Salat mit buntem Gartengemüse (Möhrenstreifen, Tomate, Gurke, Paprika) eingelegten roten Zwiebeln und Croûtons** **8,50 €**
vegan
- ☞ **Großer gemischter Salat mit buntem Gartengemüse (Möhrenstreifen, Tomate, Gurke, Paprika) eingelegten roten Zwiebeln und Croûtons** **11,50 €**
vegan
- wahlweise dazu:
- Im Serranoschinken gebratener Ziegenfrischkäse mit fruchtigem Apfel-Holunder-Chutney** **17,50 €**
- ☞ **Beef Tatar vom österreichischen Premium-Rind mit einem Wachtelei, eingelegten roten Zwiebeln, Ciabatta und schwarzer Knoblauch-Mayonnaise** **20,90 €**

Zu den Salaten reichen wir frisches Baguette und Ihr Lieblingsdressing, wahlweise Joghurt-French-Dressing oder Honig-Balsamico-Dressing.



Hauptgänge

- ☞ **Hausgemachte Spinat-Bergkäse-Knödel an Nussbutter und mariniertem Wildkräutersalat** **18,50 €**
vegetarisch*
- ☞ **Kare Raisu – Veganes Japanisches Curry mit Hähnchenfleischersatz, frischem Gemüse und Sushi-Reis** **17,70 €**
vegan
- ☞ **Piccata Milanese – Gebratenes Fairmast-Hähnchenbrustfilet in Parmesan-Ei-Hülle an frischen Tagliarini in aromatischer Tomaten-Sugo und Basilikum** **19,10 €**
- ☞ **Erzgebirgischer Sauerbraten, gebeizt im Kräutersud, dazu Kartoffelklöße, Apfelrotkohl und Wild-Preiselbeeren** **19,60 €**
- ☞ **Im Kräuter-Weißweinsud pochiertes Kabeljaufilet an einer aromatischen Flusskrebs-Sauce, frischen Tagliarini und wildem Brokkoli** **27,80 €**
- ☞ **Steak Strindberg von der deutschen Färs (250 g) unter einer Zwiebel-Senf-Gewürzgerken-Kruste, mit Rosmarinkartoffeln und kleinem Salatbukett** **34,50 €**

Dessert´s

- ☞ **Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne** **7,90 €**
vegetarisch
- ☞ **Hausgemachte Tonka Crème Brûlée an Zitronen-Buttermilch-Eis** **9,10 €**
vegetarisch
- ☞ **Hausgemachtes Blaubeer-Cheesecake mit einer Nocke vom Schokoladen-Orangen-Eis** **9,30 €**
vegetarisch