



## T A G E S E M P F E H L U N G

---

Mittwoch, 27. Mai 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

🌱 Vorspeisen Wildkräutersalat mit Himbeer-Ahorn dressing, Avocadocreme, Croutons & Erdbeeren	5,50
Gerauchtes BBQ Lachsfilet auf Wildkräuterbeet mit Avocadocreme, Himbeer-Ahorn-Senfdressing & Erdbeeren dazu Brot	16,90
Weißer Spargelcremesuppe mit Kracherle & Brot	6,90
Kartoffelgnocchi in orientalischer Tomatensauce mit Kichererbsen, Gemüse & mariniertem Kräuter-Feta	13,50
Gebratenes Putensteak auf italienischem Panzanellasalat (Brotsalat mit Mozzarella, Oliven, Tomaten, Artischocken & Basilikum)	16,90
Spinat-Feta Quiche an Salatbouquet mit bunten Rohkost Salaten	12,50
Saftige Schokoladentorte mit Vanilleeis, Schlagsahne & Orangen-Tonkabohnensauce	5,50
<b>Hausgemachte Erdbeer-Rhabarber-Holunderblütenschorle</b>	<b>0,31</b>
	3,60

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

🌱 vegane Speisen