Liebe Gäste!

Wir begrüßen Euch ganz herzlich und freuen uns auch, Euch mit unserer Idee von Essen & Trinken zu überzeugen und mit Euch neue Freundinnen & Freunde zu gewinnen.

In der Küche machen wir das meiste selbst, manches zusammen mit guten Freunden und dabei immer alles ganz frisch. Die allermeisten Lebensmittel kommen aus der unmittelbaren Gegend, bzw. möglichst aus unserer Region. Uns geht es dabei nicht um vordergründige Political Correctness, sondern in erster Linie um den Spaß an der Arbeit und am verantwortungsvollen Umgang mit Tieren, Produkten und Lebensmitteln.

Wir wünschen Euch ganz viel Vergnügen und besonders viel Spaß. Im Namen des Teams freuen sich über Euren Besuch **Saskia & Isabell, Patrick & Dustin**

Trinkt!

* Garden Smash – Jos. Garden Kräuterlikör, Minze, Zitrone	8,90 €
* Americano – Campari, Rosé Vermouth, Sodawasser & Orange	8,90 €
* Passoa Sour – Passoa, Zitrone, Maracuja, Minze	8,50 €
* Wermut Tonic – Riesling Wermut, dry Tonic, Zitrone	8,50 €
* 2021 Sekt «Blanc de Noir» Krack, Pfalz	0,1l 7,50 € Fl. 49,00 €
* Champagner De Sousa „Chemins des Terroirs“	0,1l 11,90 € Fl. 69,50 €
...& Alkoholfreies	
* Manufaktur Jörg Geiger - Prisecco „weissduftig“	6,20 €
* Johannisbeer-Gin-Tonic – mit Tanqueray Gin 0,0%	7,50 €
* Negroni – VeneZero, Martini Vibrante, 0,0% Gin	8,50 €

Aktionswein

Niepoort x Portoalegre | Alentejo | Portugal

***2021 Sempar Branco** 0,15l 6,90€ | Fl. 29,50€

Dirk Niepoort, das kreative Genie des portugiesischen Weinbaus, bringt frischen Wind aus dem Alentejo! Mit seinem neuen Projekt Sempar – portugiesisch für „einzigartig“ – zaubert er elegante Weine, die Sonne und Bergkühle perfekt vereinen. Der weiße Sempar Branco begeistert mit Frische, Zitrusnoten und feinem Steinobst – ein echter Charakterwein aus alten Rebsorten, gewachsen auf Schiefer und Granit. Einfach einzigartig, einfach Sempar!

**Zehn sind geladen, zwanzig gekommen,
gieß Wasser zur Suppe, heiß alle
willkommen.**

Die Küche empfiehlt:

zuerst...

*Kartoffelcremesüppchen mit ausgelassenem Speck, Sauerrahm & Croutons 8,90 €

*Mürbeteig-Törtchen mit gebackener Rote Bete, Ziegenkäse, Kräuter-Pesto & Wildkräutern -vegetarisch- 14,80 €

...danach

*Vegane Cevapcici mit Djuvec-Reis, Gurkensalat, Fladenbrot & Knobi-Joghurt 19,80 €

*Fisch-Klopse `Königsberger-Art´ mit Kartoffelstampf, Kapern-Weißwein-Soße & Gurkensalat 23,80 €

*Rahmgeschnetztes von Schweinefilet & Pilzen auf Kartoffelplätzchen, dazu ein kleiner Salat 23,80 €

Vorspeisen & kleine Gerichte

*Salat der Saison „Zum Grünen Gaul“
mit Möhre, Rotkraut, Sellerie, Bete, Bohnen,
Ur-Getreide & Backensholzer Deichkäse -wahlweise mit
Joghurt-Salatsoße oder Essig & Öl,
klein 12,80 € // groß 20,80 €

> gerne auf Wunsch mit:

*gekräuterten Maishähnchen-Filetstreifen + 6,80 €

*Planted.Chicken + 6,80 €

*Gemüse Tatar mit Bio Eigelb,
dazu geröstetes Brot & eingelegtes Gemüse
(vegetarisch, auch vegan möglich)...12,80 € // groß 20,80 €
> gerne auf Wunsch mit Bratkartoffeln + 4,50 €

*Rindertatar „klassisch“
angemacht mit Bio Eigelb, Kräutern,
dazu geröstetes Brot & eingelegtes Gemüse...16,50 € // groß 22,80 €
> gerne auf Wunsch mit Bratkartoffeln + 4,50 €

*Gebackene Kartoffelplätzchen mit Wildkräutersalat
& Meerrettichcreme mit wahlweise:

*hausgebeiztem Lachs

oder

*rosa gebratenem Roastbeef vom Simmentaler Rind
(als Vorspeise / als Hauptgang) 15,80 € / 22,80 €

*Hausgemachte geschmelzte Schwäbische ‚Herrgottsbescheißerle‘
mit Kartoffelsalat & Schmorzwiebeln
gefüllt mit Kalbfleisch
oder vegetarisch gefüllt mit Pilzen
als Vorspeise 15,00 € // groß mit gemischtem Salat 22,80 €

Hauptspeisen

*Semmelknödel, zubereitet mit Spinat und Käse,
serviert in cremiger Bergkäsesauce & dazu ein kleiner gemischter Salat -
vegetarisch- 19,90 €

*Sellerie-Steak mit Spargel-Broccoli, Hirse,
grünen Sojabohnen & Gemüse-Jus – vegan- 21,80 €

*Klassischer Heringsstipp mit gebuttertem Schwarzbrot,
Pellkartoffeln & Salat 19,80 €

*Grüner Gaul „Maultaschen-Burger“
im Laugen Brioche-Brötchen mit Bergkäse, Schmorzwiebeln, Kraut &
Gurkensalat (vegi möglich) 19,80 €

*Gegrillte Schweinshaxe mit Schmorsoße, Kartoffel-Stampf
mit Senf, Estragon & Krautsalat 24,80€

*Deftige Ochsenfetzen vom Simmentaler Rind in Schmorsoße
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat 28,80 €

Nachspeisen

*Marinierte Beeren mit Vanillecrumble & Kaffeecreme 9,80 €

*Vegane Variante vom Tiramisu mit Erdbeeren & Rhabarber 9,80 €

*Käseauswahl 15,90€