

# Vorspeisen

## Rinderkraftbrühe € 4,5

mit Eierstich, Nudeln, Gemüse-Brunoise und Fleischklößchen, Baguette

## Pfifferling-Rahmsuppe € 5,5

mit frischen Pfifferlingen, Sahnehaube und Lauchzwiebeln, Baguette

## Burrata cremiger Edel-Mozzarella € 8

auf knusprigem Bacon, Rucola-Salat und Kirschtomaten, Himbeer-Vinaigrette, Baguette

# vegetarisch und Salat

## Brat-Reis mit Gemüse und Pilzen € 13,5

Reis mit Pilzen, Gemüse-Brunoise und Kichererbsen in Olivenöl gebraten, verfeinert mit frischen Kräutern, serviert mit einer Salatgarnitur in Vinaigrette und Soja-Sauce dazu

## Salat mit Ziegenkäse € 12

verschiedene Blattsalate mit Cocktailtomaten und Gurkenstreifen in Vinaigrette, dazu gratinierter Ziegenkäse und knuspriger Bacon, das Ganze mit Honig nappiert und Grissini garniert.



## Salatkomposition mit Hähnchen € 12

frische Salate mit verschiedenen Dressings, gebratenen **Hähnchenfilet-Streifen**, Parmesan und Baguette

## Quinoa Bowl € 14

Bio Quinoa Tricolor, Avocado, Rucola, geröstete Kichererbsen, Kirschtomaten, Minze, Olivenöl und Sesam. Mit Limetten-Dressing und Honig, nach Belieben mit gebratenen **Hähnchenfilet-Streifen** separat. (+4 €)

## Penne mit frischen Pfifferlingen in Rahm € 14,5

Penne-Rigate-Nudeln im Pasta-Teller, mit gebratenen Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln in leichter Rahmsauce, garniert mit Rucola und Parmesan, serviert mit Blattsalaten, Kirschtomaten und Gurkenstreifen in Vinaigrette zusätzlich mit gebratenen **Rinderfilet-Streifen** (+8,5 €)