

DAVOR STARTER

Confierte Petersilienwurzel [vegan] Kürbis-Linsen-Daal Crunchy-Chili-Erdnuss-Öl Papadam Chips <i>Confit of parsley root / pumpkin-lentil-daal / crunchy chili oil / papadam</i>	12
Feldsalat & roter Frisée [vegan möglich] Honig-Thymian-Dressing Naturland Schafskäse-Crème Walnüsse Zwetschgenröster <i>Corn Salad & frisee lettuce / organic feta cheese / walnuts / plum ragout</i>	14
Gebackene Fischpraline vom Winterkabeljau Zitronenmayo Erbsen-Minz-Salat <i>Backed praline of codfish / lemon mayo / pea-mint-salad</i>	18

DAZWISCHEN INTERMEDIATE COURSE

Kartoffel-Lauch-Suppe Apfel-Dill Salsa <i>Potato-leek-soup / apple-dill-salsa</i>	8.5
+ gebratene Bio-Blutwurst der Schweinethek <i>fried organic blood sausage</i>	+ 2.5
Bio-Schweinebauch im Asia-Lack Chinakohl Süßkartoffelcrème Sesam-Limetten-Vinaigrette Erbse <i>Organic belly of pork / celery cabbage / sweet potatoe crème / lime vinaigrette / pea</i>	15

*Wir reichen zu allen Vorspeisen einen Korb Sauerteigbrot der Bäckerei Vetter. Für jeden weiteren Korb berechnen wir 2€.
We are serving to all starters one basket of bread. For any additional basket we charge 2€.*

MITTENDRIN MAIN COURSE

Bio Cannelloni mit Pilzfüllung Kürbisragout gratinierter Naturland Schafskäse süß-saure Flower-Sprouts <i>Organic cannelloni filled with mushrooms / pumpkin ragout / organic feta cheese / flower sprouts</i>	19
Pochierter Skrei Buttermilch-Sud Erbsen-Kräuter-Risotto confierter Lauch Erbsensprossen <i>Poached winter codfish / pea-herbs-risotto / confit of garden leek / pea sprouts</i>	32
Bio Flanksteak Rote Bete Salsa BBQ-Butter Quetschkartoffeln Maiscrème <i>Organic flanksteak / beetroot salsa / BBQ butter / smashed potatoes / corn crème</i>	34
Süßkartoffel aus dem Ofen [vegan] Rote Bete Salsa Chili sin Carne Mais getrocknete Tomaten Chinakohl 7-Kräuteröl <i>Oven sweet potato / chili sin carne / corn / dried tomatoes / celery cabbage / herb oil</i>	22
Erbsen-Kräuter-Risotto [vegan möglich] geschmorte Rote Bete Bio Kornblumen-Käse Rauch-Walnüsse Mainzer Honig <i>Pea-herb-risotto / braised beetroot / organic blue mold cheese / smoked walnuts / honey</i>	25
Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Bio-Landschwein Hasselback-Kartoffel Kräuterschmand kleiner Salat <i>Organic pork chop / "Hasselback" potato / herbage sour cream / side salad</i>	26
Beilagensalat <i>Side salad</i>	5

DANACH DESSERT

Schokoladenbrownie

Erdnuss-Karamell-Crème | Blaubeer-Frischkäse-Eis 12

Chocolate brownie / peanut-caramel-crème / blueberry-cream cheese-icecream

Kokos-Milchreis [vegan]

Mandarinensorbet | Hafer-Nuss-Granola 12

Coconut rice pudding / mandarin orange sorbet / oat-nut-granola

Sorbet des Tages *Sorbet of the day* 4

Die „Nascherei“: drei feinste Pralinen der Pâtisserie Valrhona & ein Espresso 7

„Café Gourmant“: three Valrhona pralines & espresso

...mit einem doppelten Espresso *(with double espresso)* 8

...mit einem Espresso und Haselnuss-Likör *(with espresso & hazelnut liqueur)* 10.5

KÄS' CHEESE

Demeter Käseauswahl der Lehmühle | Früchtebrot | Fruchtsenf | Bio-Butter 15

Organic Cheese Plate / fruit cake / mustard / organic butter