HAUPTGÄNGE

Kürbis-Linsen-Schüssel | 22,90
Kürbispüree · Kichererbsen · Protein Linsen Mix von Davert
· Zitronen-Tahini · gerösteter Lauch

Kürbis-Schüssel | 22,90
Kürbis aus dem Ofen · Feta · Fenchelsalat · Kürbiskerne · Zitronen-Tahini

Großer Herbstsalat | 17,90
Gemischte Blattsalate und weitere Salte der Saison · geröstete Kerne

Kartoffelpfanne | 20,90
Kartoffeln · saisonales Gemüse · Kräuteröl · Kürbiskerne · Kräuterquark

TOPPINGS ZUM DAZUBUCHEN

Marinierter Feta von Bioverde | 4,90
Glasierter Bio Taifun Tofu | 5,50
Ziegenkäse Bio Vallée Verte | 4,90

Putenstreifen | 7,50
Schnitzel 1 Stück | 6,90
2 Stück | 10,90

Putengeschnetzeltes | 25,90
Pfefferrahmsoße · hausgemachte Knöpli · saisonales Ofengemüse

Geschmortes Rinderragout | 25,90
hausgemachte Knöpfli · saisonales Wurzelgemüse

Schnitzel vom Schwein | 23,90
hausgemachte Pommes · saisonales Ofengemüse

VORSPEISEN

Kürbisbruschetta | 9,90
marinierter Kürbis · geröstetes Brot · Ricotta-Creme · Salbeiöl

Rote-Bete-Carpaccio | 12,90
Rote Bete · Blattsalat · Ziegenkäse · geröstete Walnüsse und Kerne · Honig-Senf-Dressing

Tagessuppe | 7,50
Wechselnd

Kleiner Grüner Salat | 7,50
Blattsalate · geröstete Kerne

Kleiner Bunter Salat | 8,90
Blattsalate · wechselnde Herbstsalate · geröstete Kerne



EXTRAS

- Portion Rahmsoße | 3,00
- Portion Gemüse | 7,00
- Portion eingelegter Feta | 4,90
- Portion Oliven | 4,90
- Portion Hausgemachte Knöpfli | 7,00
- Hausgemachte Pommes | 7,00
- Portion Kürbispüree | 5,90
- Zitronen-Tahini (Vegan) | 2,50
- Glutenfreies Brotkörbchen | 3,00
- Kichererbsen-Linsensalat | 6,50

DESSERT

Warme Zwetschgen 12,90
Zwetschgenragout · Vanilleeis · Sahne · Streusel

mit Zwetschgenwasser + 3,00

glutenfrei und vegan möglich

Hausgemachte Cookies je 9,90

ca. 20 min Zubereitungszeit
wechselnde Sorten, Füllungen und Toppings

frisch aus dem Ofen mit einer Kugel Eis vom Seebodenhof serviert

weitere Dessserts auf unserer Eiskarte....