

## Vorspeisen

Marinierte Blattsalate  
mit frittierten Shiitakepilzen  
und Croûtons  
**14,50€**

Carpaccio von Kohlrabi mit  
Passionsfrucht-Feigen-Tapenade  
an Salatbukett  
**15,50€**

## Suppen

Tomatenconsommé  
mit Basilikumklößchen  
**7,50€**

Grün! Grün! Grün!  
Suppenvariation  
**9,50€**

## Hauptgerichte

Gebratenes Lupinenfilet  
unter Kräuterkruste  
auf Mango-Paprika-Ratatouille  
und Pommes Parmentier  
**19,50€**

Geschmorte  
Kidneybohnen-Roulade  
mit Zwiebel-Senf-Essiggurken-  
Füllung auf Bohnengemüse  
mit Kokos-Passionsfrucht-  
Kartoffelpüree und Senfsauce  
**18,50€**

Geräucherte Avocado mit Quinoa-  
Chiasamenkern im Zitronen-  
Cappellini-Mantel  
mit Knoblauch-Kräutertomaten  
und Jus  
**17,50€**

## Weinstuben-Klassiker

Ab zwei Personen:

Pilzplatte  
von hausgezüchteten Shiitake  
und Kräuterseitlingen  
mit Kartoffelbrägel  
und Gemüsejus  
**23,00€ pro Person**

## Überraschungsmenus

3 Gänge  
**35,00 €**

4 Gänge  
**42,00 €**

*Desserts, Kaffeespezialitäten  
und Digestif findet Ihr  
auf unserer Dessertkarte*