

<i>Menu</i>	allergies
<u>starters &amp; soups</u>	
Goat cheese rolled in seeds with chutney and salad	<b>GHMN</b>
Ceasar salad with cheese dressing and croutons	<b>ACG</b>
Creamed soup of tomatoes with basil and croutons	<b>A</b>

<u>Vegetarian Mains</u>	
Cheese spaetzli with crispy onions and a side salad	<b>ACG</b>
Ricotta-Ravioli with green asparagus and parmesan	<b>AGLO</b>
Risotto with peas, zucchini, Parmesan and oven-baked tomatoes	<b>GLO</b>

<u>Vegan Mains</u>	
Spinach and potato strudel with green salad and vegan Mayonnaise	<b>A</b>
Portobello mushroom stuffed with dried tomatoes and tempura mushroom with vegan Mayonnaise	
Lentil curry with home-made corn falafel	

<u>Desserts</u>	
Fluffy pancakes with plum ragout	<b>ACGO</b>
Apple strudel with vanilla sauce	<b>ACGO</b>
Chocolate tarte with berry ragout and ice cream	<b>ACGO</b>
Fruit crumble with sorbet (vegan)	<b>AH</b>

<i>Speisekarte</i>	€
<u>Vorspeisen&amp;Suppen</u>	
Ziegenkäse in gerösteten Kernen auf Salat	9,90
Kaisersalat mit Bergkäsedressing und Croutons	9,90
Paradeisersuppe mit Basilikum und Croutons	5,40

<u>Vegetarische Hauptspeisen</u>	
Käsespätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat	16,90
Ricotta-Ravioli mit grünem Spargel und Parmesan	18,90
Risotto mit Erbsen, Zucchini, Parmesan und Schmorparadeiser	16,90

<u>Vegane Hauptspeisen</u>	
Spinat-Erdäpfelstrudel mit Blattsalat und veganer Mayonnaise	14,90
Mediterran gefüllter Portobello Pilz mit Tempura Saitling und veganer Mayonnaise	18,90
Linsencurry mit Maisfalafel	14,90

<u>Dessert</u>	
Rahmschmarrn mit Zwetschkenröster	8,20
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlag	6,40
Schokoladentarte mit Beereneis und Beerenröster	6,70
Frucht crumble mit Sorbet	5,90