

vegetarisch

Speisenkarte mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen

Gericht 1: vegetarisch, S wahlweise, 1,2,7a, 50 wahlweise Alkohol (Secco)

„pasta basta“ no.1 „elsass style“

sieben handgefaltete pfifferlingstortellini, zwiebeln, frühlingszwiebel, schmand, pfeffer, steinsalz, mangoldsalat, zitrone, parmesan

€18,90

auch fleischig mit knusprigen speckwürfeln erhältlich

+ ein glas daniel then secco frizzante 0,2l - €6,90

Gericht 2: vegan, glutenfrei möglich,

süßkartoffel-chili-suppe

€8,90

knusprige kokosflocken, limettenöl, koriander

Gericht 3: vegetarisch, 1,2,7a,11,

herbstspezial/winterspezial/frühjahrsspezial/sommerspezial

€18,90

mariniertes bio feldgemüse von gärtnerei
zwiebelmoser, knusprige frühlingsrolle, ziegenkäse
und parmesan, pilzcroustillon, gezuckerter sanddorn,
moosbeere, schwarze johannisbeere

Gericht 4: vegetarisch, 1,2,7a,11,

kürbisquiche

€14,50

herbstliche blattsalate, maronen, kurbiskerne,
feldsalat, senfdressing aus hausgemachtem senf,
frische rote bete

Gericht 4: vegetarisch, 1,vegan möglich ohne paneer käse

palak paneer

€19,50

indisches spinatcurry, basmati, cashew, sprossen,
limette, ingwer, knoblauch, galgant

fleisch & fisch

Gericht 5: R, vegan möglich mit Frühlingsrollen, 3,4 (Fischsauce),7a,8,27,51,glutenfrei möglich

bún bò nam bộ €17,90

rinderhüftstreifen geröstet, reisbandnudeln, eisbergsalat, gurke, karotte, minze, koriander, knoblauch-chiliessig, erdnüsse, röstzwiebeln

Gericht 6: Fisch, vegan möglich mit Frühlingsrollen, 4 (Fischsauce) 7a,8,12,51

pokè bowl hawai €17,90

teriyaki lachs roh mariniert, edamame, mango, kichererbsen, sushireis, karottenraspel, avocado, sesam, vegane hausgemachte chilimayo, koriander

Gericht 7: S, Wildschwein aus Franken, vegetarisch möglich mit Tomatensauce,1,2,3b,7a,8,

pasta basta no.2 €16,90

penne, wildschweinbolognese, tomate, parmesan, kräuterpesto, basilikum

Gericht 8: L,halal,1,7a,10,29,51

bohnen cassoulet €21,80

lamm merguez hausgemacht, grüne, weiße, rote bohnen, einbrenne, bohnenkraut aus strullendorf, tomate, chili, rosmarin und thymian, schafsquark mit olivenöl, wachauer steinofenbrot

Gericht 8: Fisch,Krustentiere, 1,2,3b,5a,b,c,e,f,g,6b,c,d,7a,50

catch of the day - mal roh, mal gegrillt €19,50
immer donnerstags und freitags

empfehlung der küche

Gericht 9: Allergene variieren, bitte fordern sie eine persönliche Beratung an.

verschiedene gerichte zur auswahl. vereinzelt stammt unser salat von der gärtnerei zwiebelmoser aus strullendorf. danken wir simon und seinem team