



Salate/Suppen/Vorspeisen

Buntes Salatduett 5,70 €

marinierte Blattsalate mit Gurke, Tomate, Radieschen,
Paprika und Möhrenraspeln garniert

Bauernsalat ⁽¹¹⁾ 9,50 €

Salatarrangement mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Hirtenkäse und Thunfisch
in Balsamicodressing

Kraftbrühe ⁽²⁶⁾ 3,50 €

mit Sonnenweizen und Wurzelgemüse

Pastinaken-Meerrettichsuppe ^(18a,24,26) 3,80 €

mit Rucolapesto

Knoblauchpilze ^(18a,26,29) 7,50 €

gemischte Pilze in Riesling-Knoblauchsahne mit Frühlingszwiebelringen

„Für den kleinen Hunger zwischendurch!“

Zwischenmahlzeiten vom Herd

Vegetarisches Schmankerl ^(18a,20,24,26) 8,50 €

Knöpfele-Spätzle mit Champignons, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten
in Knoblauchsoße

Halloren-Teller ^(18a,20) 9,70 €

Hähnchenbrust im Pankoteig
auf fruchtigem Orangen-Chinakohl an Curry-Langkornreis

Hauptgericht Vegetarisch

Pikantes Gemüsecurry ^(18a,24,26)  -fruchtig scharf- 9,50 €

mit Kaiserschoten, Karotten, Kirschtomaten und Ananas
in Currysauce mit Kokosmilch und Chili dazu Langkornreis

Gratinierte Penne Rigate ^(11,18a,26) 9,90 €

Penne mit Tomaten und Oliven in Tomatensauce
überbacken mit Hirtenkäse

Hauptgerichte Känguru

Kängurupfanne ^(1,18a,20,26)  -scharf- 17,90 €

gebratene Streifen vom Känguru
mit Kaiserschoten, Champignons, Zwiebeln, getrockneten Tomaten,
Knoblauch und Chili dazu Knöpfele-Spätzle