






## SPEISEKARTE

täglich ab 17:30 Uhr

**Alle Gerichte gibt es auch to go in der recup Pfandbox!!!**

### Anfänge

 Panini „Caprese“ – Spinatsalat, Mozzarella, Tomate	6,50
Panini „Milano“ – Fenchelsalami <sup>2,3</sup> , Rucola, Parmesan <sup>2</sup> , Pesto Rosso	7,50
 Ligurische Oliven – Landbrot, Aioli	6,90
 Brot mit Dips	5,90
 Bruschetta classica – Tomate, Knoblauch, Parmesan <sup>2</sup> , (ohne Parmesan vegan)	7,50
 Gemischter Salat – (  Balsamico- oder  Joghurt-Kräuter-Dressing <sup>3</sup> )	6,90
Thaisuppe scharf – Wokgemüse, Kikok-Hähnchenbrust	klein 7,90 / groß 10,90
– Wokgemüse, Gambas	klein 9,90 / groß 12,90
 Kürbiscèmesuppe – Ingwer <sup>2</sup> , Kokosmilch, Kürbiskernöl & -kerne	klein 7,90 / groß 10,90
 Falafelbällchen – Sesam-Karotten, Rucola, Orangendressing <sup>2,3</sup>	10,90
 Karamellierter Ziegenkäse – Feldsalat, Glühwein-Pflaume, Walnüsse	13,90
Hausgemachtes Pastrami – gepickelter Kürbis, Kürbiskernmayo	13,50

### Unser Herbst Menü

Kürbiscèmesuppe – Ingwer, Kokosmilch, Kürbiskernöl & -kerne

\*\*\*

Zwiebelrostbraten – Schalottenjus, Röstzwiebeln, Butter-Spätzle, Salat mit Joghurt-Kräuter dressing  
oder

Gebratenes Lachsfilet - Kürbispürée, gebratene Rote Beete

\*\*\*

Kirsch-Crumble – lauwarmes Kirschkompott, Butter-Zimtcrumble, Vanilleeis

Fleisch 39,90 / Fisch 36,90

### Getränkeempfehlung zum Menü

Mariana Tinto, Finca Herdade do Rocim, Alentejo, Portugal  
dunkle Beeren, tief rote Farbe und ein langer intensiver Geschmack

### Grauburgunder

FREIMUTH, Rheingau Würzige Noten mit viel Schmelz, leichte Holzfassnote

### Joh. Albrecht CRAFTBEER

Bielefeld, besondere Hopfenmischung, handwerklich & ungefiltert gut

## Hauptgänge Veggie/ Vegan

 Penne all'arrabbiata – ligurische Oliven, Rucola, Parmesan <sub>2</sub> . (ohne Parmesan vegan)	11,90
 Herbst Bowl – Basmatireis, geschmorter Kürbis, Karotten, Salat, Rote Beete <sub>3</sub>	14,50
Homemade Kürbisgnocchi – geschmorter Kürbis, Ziegenkäse, geröstete Haselnüsse, Kürbiskernöl	17,90
 Dreierlei vom Blumenkohl – püriert, frittiert, gepickelt – Drillinge	15,90
SL BBQ– mit Falafelpatty – BBQ Sauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebel, Burgermayo, Pommes Frites, Cole Slaw	17,90
 Großer Salat – verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Frühlingslauch	12,90
 + gebackene Falafelbällchen, Kürbis- & Sonnenblumenkerne, Sojajoghurt	17,90
(  Balsamico- oder  Joghurt-Kräuter-Dressing <sub>3</sub> )	

## Hauptgänge Fleisch/ Fisch

Spaghetti mit Kalbsbolognese, Lauch, Parmesan <sub>2</sub>	14,90
Großer Salat – verschiedene Blattsalate, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, Karotten, Lauch, gebratene Kikok-Hähnchenbrust-Honig & Knoblauchlack	17,90
Ragout vom Hirsch – Kirsche, Calvados-Chutney, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße	25,90
<b>Weinempfehlung: Mariana Tinto, Finca Herdade do Rocim, Alentejo, Portugal</b>	
Rosa gebratener heimischer Wildschweinrücken – Wirsing a la crème, Butter-Spätzle	27,50
Black Angus Flanksteak (200-220 gramm) – Pfeffersauce, Pommes Frites	29,90
Knusprige Gänsekeule – Rotweinjus, Rotkohl, Preiselbeeren, Kartoffelklöße	37,90
Zwiebelrostbraten – Schalottenjus, Röstzwiebeln, Butter-Spätzle, Salat mit Joghurt – Kräuterdressing	28,90
Gebratenes Lachsfilet – Kürbispüree, gebratene Rote Beete	25,90
Gebratene Maispoureladenbrust – dreierlei vom Blumenkohl püriert, frittiert, gepickelt, Drillinge	19,90
SL BBQ Pulled Pork Burger <sub>1</sub> – BBQ Sauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebel, Burgermayo, Pommes Frites, Cole Slaw	18,90
Wiener Schnitzel vom Kalb – lauwarmer Kartoffelsalat <sub>2</sub> , Gurken-Rahmsalat, cremige Preiselbeeren	25,90

### **Gänseservice:**

**Hol Dir Deinen Festtagsbraten – fix und fertig für Zuhause – ganze Gans für 4 Personen, hausgemachtes Gänseschmalz, Brot, Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße, Jus, Apfelchutney**

**149,00€**

(nur auf Vorbestellung – bitte rechtzeitig bestellen – nur solange der Vorrat reicht – Abholung bis zum 23.12.2022)

1, Farbstoff, 2, Konservierungsstoff, 3, Antioxidationsmittel, 4, Geschmacksverstärker, 5, gewachst, 6, geschwefelt