

## Suppen & Vorspeisen

Im Ofen geschmorte Suppe aus Gartentomaten (vegan) Croûtons, Jordan Olivenöl	7,50
Marinierte bunte Tomaten aus unserem Garten mit geblämmter Wassermelone , Oliven und Büffelmozzarella	12,50
Orientalischer Couscous-Salat Falafel, Avocado, Joghurt	9,50

## Vegetarisch & Vegan

Tagliatelle (vegetarisch)	18,50
mit Rahmpfifferlingen, gartenfrischen Tomaten und Beilagensalat	
wahlweise mit gebratener Kikok-Hähnchenbrust	+ 8,00
Linsenbratling (vegan, glutenfrei)	14,50
mit Zucchini rösti, Pfifferlingen, Tomaten,	
Paprika-Zwiebel-Gemüse, hausgemachte Tomatensauce	
und Salat	

## Fisch

Gebratenes Filet von Sauerländer Bachforelle	19,50
mit Risotto und Chorizo	

# Geflügel

Großer bunter Salatteller mit Kikok-Hähnchenbrust 18,50

Kikok-Hähnchenbrust im Speckmantel 21,00  
mit Kartoffelpüree, Möhren (aus unserem Garten)  
und Aprikosen-Tomatenchutney

## Schwein & Rind

Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Salat	16,50
Repetaler Bio-Beefburger 180 g Bio-Rindfleisch vom Biohof Nebeling-Stamm, im hausgebackenen Briochebun, Tomate, Bergkäse, Portweinzwiebeln, Speck, Barbecuesauce, Remoulade, dazu Pommes Frites	17,50
Rumpsteak aus dem US-Prime-Roastbeef Prime-Roastbeef aus Nebraska, mit klassischem Fettrand und zarter Marmorierung mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	32,50
Geschnetzeltes vom Roastbeef mit Rahmpfifferlingen, Gnocchi und Salat	25,50

## Dessert & Käse

Lavendel- Crème Brûlée Pfirsich, hausgemachtes Erdbeersorbet	7,50
Heiß & Süß Espresso, 2 Pralinen von der Conditorei Harnischmacher und eine Kugel Eis aus der Eismanufaktur „Im Hörnken“	7,50
Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Prosecco aufgegossen	7,50
Käsevariation dazu Tomatenchutney, Eingelegtes aus unserem Garten und hausgebackenes Sauerteigbrot	12,50

Unser Restaurant ist für Sie geöffnet:  
Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr  
Küchenschluss jeweils um 20 Uhr  
Sonntag und Montag ist das Restaurant geschlossen

