

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN



Hausgemachtes Gemüsesteak auf Toast ‚Jäger Art‘ mit Pilzragout,
Tomaten und Käse überbacken,
garniert mit frischen Salaten 8,50 EUR

Hausgemachte Dinkelvollkorn-Käse-Spätzle, abgeschmolzen mit
Zwiebeln, dazu Salat 9,50 EUR

Hausgemachter Gemüsetaler in feiner Pilzrahmsauce, dazu
Dinkelvollkornspätzle, garniert mit frischem Gemüse 10,50 EUR

Kräutergnocchis nach ‚Art des Hauses‘
in Käsesauce überbacken, Salat 11,80 EUR

Gebackene Gemüseknollen auf Grünkernsauce,
dazu Salate der Saison 10,50 EUR

Hausgemachte bunte Schupfnudeln, gebraten
mit frischem Gemüse und Gartenkräutern
auf Tomatensauce (laktosefrei) 9,80 EUR

Hausgemachte vegetarische Maultaschen auf Gemüsesauce,
dazu Salat 11,80 EUR

Gebratene Maisgrießhalbmonde ‚provenzalische Art‘
auf Tomaten-Knoblauch-Kräuterragout
(glutenfrei, laktosefrei) 10,50 EUR

Backcamembert, dazu Preiselbeeren,
garniert mit frischen Salaten 5,00 EUR

Zu den vegetarischen [Vorspeisen](#)

Alle Gerichte werden ohne Geschmacksverstärker, E- und Zusatzstoffe
zubereitet. Die Preise verstehen sich inklusive Service und der
gesetzlichen Mehrwertsteuer.



**...bewußt genießen
im Ernährungstrend der
heutigen Zeit**

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN



Curry-Kokosnuss-Süppchen mit Ananas 4,40 EUR

Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehäubchen 3,40 EUR

Bunte Blattsalate in Rotweinessigdressing mit Äpfeln
und gerösteten Samenkörnern 7,50 EUR

Fünfkornsalat mit Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch, Pinienkernen und Dill,
dazu Brot (laktosefrei) 8,50 EUR

Zu den vegetarischen [Hauptspeisen](#)

Alle Gerichte werden ohne Geschmacksverstärker, E- und Zusatzstoffe zubereitet. Die Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



**...bewußt genießen
im Ernährungstrend der
heutigen Zeit**

