

Unsere Speisekarte für Kinder

Handgeschabte Brennesselsamen-Spätzle mit Soße	5.00
Frische Pommes Frites mit unserer Tomatensoße (Zuckerfrei)	5.00
Samtsuppe von Kartoffeln und Gemüse	5.00
Hausgemachte feine Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen mit Kirschtomaten und Tomatensoße	6.90
Pfannkuchen aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen mit Puderzucker, Zimt und Apfelmus	7.80
Veganer Burger aus Erbsen, Hafer, Kichererbsen und Rote Bete mit gegrillten Süßkartoffelscheiben, dazu unsere Tomatensoße und gebratenes Gemüse	9.80
Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit frischen Pommes Frites, unserer Tomatensoße und Möhrensalat	11.50
Burger vom Hirschkalb im Laugenbrötchen oder mit frischen Pommes Frites dazu unsere Tomatensoße und Möhrensalat	9.80
Gegrilltes Bio-Lachsfilet dazu hausgemachte feine Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen, unsere Tomatensoße und gebratenes Gemüse	11.50
<u>Zum Nachtisch</u>	
Bourbon-Vanilleeis, Schokoladeneis oder Sorbet pro Bällchen	2.80
Crème brûlée mit Madagascar-Vanille	7.50

***Oder ihr besprecht
eure Wünsche
einfach mit Andreas,
dem Küchenchef***

Our menu for kids

Homemade spaetzle with sauce	5.00
French fries with our tomato sauce(sugarfree)	5.00
Cream soup of potatoes and vegetables	5.00
Homemade organic Kamut flour noodles with cherry tomatoes and tomato sauce	6.90
Organic Kamut flour Pancake with cinnamon and applesauce	7.80
Vegan Burger of oat, peas, chick peas and beetroot with roasted sweet potatoes, tomato sauce and grilled vegetables	9.80
Schnitzel - Escalope of Veal with french fries, carrot salad and our tomato sauce	11.50
Burger from venison in a pretzel bun or with french fries with tomato sauce and carrot salad	9.80
Grilled organic salmon filet with homemade organic Kamut flour noodles, tomato sauce and grilled vegetables	11.50

Dessert

Vanilla ice cream, Chocolate ice cream or Sorbet	per ball	2.80
Crème brûlée of Madagascar-Vanilla		7.50

***Or you can discuss
your wishes
with Andreas,
the chef.***