

Unsere Speisekarte für Kinder

Handgeschabte Brennesselsamen-Spätzle mit Soße	4.90
Frische Pommes Frites mit unserer Tomatensoße	4.90
Samtsuppe von Kartoffeln und Möhre	4.90
Hausgemachte feine Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen mit Kirschtomaten und Tomatensoße	5.90
Pfannkuchen aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen mit Apfelmus	6.80
oder vegan	
Burger aus Lupine, Kichererbsen und Rote Bete mit gegrillten Süßkartoffelscheiben, dazu unsere Tomatensoße und gebratenes Gemüse	9.50
Burger Steak vom Hirschkalb im Laugenbrötchen oder mit frischen Pommes Frites, dazu unsere Tomatensoße und Möhrensalat	9.50
Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit frischen Pommes Frites und Möhrensalat	11.50
Gegrilltes Lachsfilet dazu hausgemachte feine Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen, unsere Tomatensoße und gebratenes Gemüse	10.50
<u>Zum Nachtisch</u>	
Bourbon-Vanilleeis, Schokoladeneis oder Sorbet pro Bällchen	2.50
Crème brûlée mit Madagascar-Vanille	6.80

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

Our menu for kids

Homemade spaetzle with sauce	4.90
French fries with our tomato sauce	4.90
Cream soup of potatoes and carrot	4.90
Homemade organic Kamut flour noodles with cherry tomatoes and tomato sauce	5.90
Organic Kamut flour Pancake with apple sauce	6.80
or vegan	
Burger of lupin, chick peas and beetroot between roasted sweet potatoes, tomato sauce and grilled vegetables	9.50
Burger Steak from Veal in a pretzel bun or with french fries tomato sauce and carrot salad	9.50
'Wiener Schnitzel'	11.50
Escalope of veal with french fries and carrot salad	
Grilled salmon filet with homemade organic Kamut flour noodles, tomato sauce and grilled vegetables	10.50

Dessert

Vanilla ice cream, Chocolate ice cream or Sorbet	per ball	2.50
Crème brûlée of Madagascar-Vanilla		6.80