

Winterklassiker

Kokos-Karottensuppe Thaicurry Garnele Croutons	Euro 6,50
Kleiner Wildkräutersalat Kräutercroutons	Euro 5,90
Rindercarpaccio Rucola Olivenöl Parmesan	Euro 11,50
Großer Wildkräutersalat Tomaten Mozzarella Foccacia	Euro 12,50
Forelle aus „Pauls“ Laden in Greifendorf Rahmkartoffeln Meerrettich Rübchen	Euro 15,90
Feines Wildragout aus dem Striegistal Rosenkohl Birne Semmelknödel	Euro 16,90
Gratiniertes Lachsfilet mediterranes Gemüse Polenta	Euro 21,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ Bratkartoffeln Gurkensalat	Euro 16,50
Feueriges Lammcurry orientalischen Gemüse Reis	Euro 18,50
Himmel und Erde Gebratene Rotwurst Apfelkompott Schmorzwiebel Püree	Euro 13,50

Das „Be Veggi“ – Menü

Vorspeisenvariation

Erbsenblini | Thaicurrysuppe
Karamellisierte Ziegenkäse & Apfel |
Wildkräuter

~

Geröstete Pasta mit getrockneten
Tomaten, Rucola,
Pimentos und Parmesan

~

Panna Cotta mit Zimtpflaumen

Euro 32,50

Was „Gleenes“ zum Kompott

Warme Himbeeren mit Vanilleeis

Schlagsahne

Euro 6,50

Winterliches Tiramisu

Gewürzschokolade | Beeren

Sabayone

Euro 7,50

Panna Cotta

Zimtpflaumen

Euro 6,50

Schwarzwaldbecher

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis,

rotes Fruchtragout, Sahne,

Schokoladensplitter

Euro 5,50

Schwedeneisbecher

3 Kugeln Vanilleeis | Apfelmus,

Eierlikör | Sahne

Euro 5,50

Schmiedebecher

1 Kugel Walnusseis | 1 Kugel Erdbeereis

1 Kugel Schokoladeneis, | Schokoladensauce

Nüsse | Baileys | Sahne

Euro 6,50