

# VORSPEISEN & SUPPEN

*Aperitif Rosato:*

*Hibiskus und Orangenblüte -  
aufgefüllt mit Sekt*

€ 5,50

*Rinderkraftbrühe*

€ 4,90

*Steckrübenrahmsuppe mit Speckchips*

€ 5,50

\*\*\*\*\*

*Ein hausgeräuchertes Forellenfilet mit  
Sahnemeerrettich, Toast und Butter*

€ 8,90

*Scheiben vom geräucherten Lachs, dazu  
Bauernrösti und Kräuterquark*

€ 8,90

*Gänseröllchen mit Apfel-Rotkohl-Füllung  
an Feldsalat, dazu Orangen-Chili-Salsa*

€ 8,50

\*\*\*\*\*

# VORSPEISEN & SUPPEN

*Ofenkartoffel „Feta“ gefüllt mit  
Champignons, Fetakäse, Lauch und Tomaten  
in Rahm, dazu ein gemischter Salat € 12,50  
vegetarisch*

*Penne in Pesto geschwenkt mit Tomatenragout,  
dazu Honig-Pinienkerne und gebackenes  
Möhrenstroh € 13,50  
vegan*

\*\*\*\*\*

Wein-Empfehlung:

*14er Weißwein-Cuvee „Frischer Genuss“ vom Bioweingut  
Helde vom Kaiserstuhl aus Baden, trocken, vegan  
0,25 l € 6,20*

*15er „MMXV“ Pinot Grigio aus Weinstadt in  
Württemberg, trocken und feinfruchtig  
0,25 l € 6,50*

\*\*\*\*\*