



Unsere Wochenkarte bis zum 29. Januar

Vorspeisen und Suppen

Eine Portion mexikanische Tomaten-Salsa mit 3 Scheiben Olivenbrot <small>vegan</small>	€ 2,50
Eine Portion marinierte Oliven ⁸ (enthält Knoblauch) <small>vegan</small>	€ 2,50
Papaya-Currysuppe <small>vegan</small>	€ 5,90
Vitello Tonnato mit getrockneten Tomaten, Kapern und Oliven an Rucolasalat	€ 10,90

Hauptgerichte

Flammkuchen mit Crème fraîche, frischen Birnen, getrockneten Feigen, Schafskäse, Chicorée und Walnusskernen <small>vegetarisch</small>	€ 9,90
Vignole (italienischer grüner Eintopf) mit Spinat, Erbsen, Zucchini, Lauch, Brokkoli, Gurke, Staudensellerie, Artischocken, Minze und Paprikapesto <small>vegan</small>	€ 12,90
Eifler Hirschragout mit Walnüssen, Cranberries, Wirsing und Thymian-Brätlingen	€ 15,90
Couscous-Salat mit Nordseekrabben, Gurken, Radieschen, Tomaten, Wildkräutern, gekochtem Ei, & Kalamansi-Joghurt-Topping	€ 14,90

Dessert

Tartufo mit Karamellcreme, Mandelsplitter und Früchten	€ 4,90
Käseteller mit zweierlei Ziegenkäse vom Vulkanhof (Eifel), Brillat Savarin, Camembert, Montbriac, Früchtebrot <small>Hausgemacht</small> , Butter, Feigensenf, Weintrauben und Walnusskernen	€ 9,90

Informationen zu enthaltenen Allergenen entnehmen Sie bitte unserer Sonderkarte.