

# M E N U

<b>Tagesmenu</b>	<b>35.-</b>	<b>Menu of the Day</b>	<b>35.-</b>
Vorspeise		Starter	
Hauptspeise	<b>28.-</b>	Main course	<b>28.-</b>
Dessert		Dessert	

<b>Vegimenu</b>	<b>30.-</b>	<b>Vegetarian Menu</b>	<b>30.-</b>
Vorspeise		Starter	
Vegetarische Hauptspeise	<b>24.-</b>	Vegetarian main dish	<b>24.-</b>
Dessert		Dessert	

## HAUPTSPEISEN

Suppenbowl mit geröstetem Brot	<b>15.-</b>
Salatbowl mit geröstetem Brot	<b>15.-</b>
Beluga Linsen mit Lauch, Kürbisschnitzen und Sauerrahm (auch vegan möglich)	<b>26.-</b>
Entrecôte (240 g) Pommes Allumettes und Gemüse	<b>49.-</b>
Hackbraten mit Jus Pommes Allumettes und Gemüse	<b>30.-</b>
Dry Aged Bierschwein Pommes Allumettes und Gemüse	<b>38.-</b>

## MAINS

Soup bowl with roasted bread	<b>15.-</b>
Salad bowl with roasted bread	<b>15.-</b>
Beluga lentils with leek, pumpkin slices and sour cream (also possible as vegan)	<b>26.-</b>
Entrecôte (240 g) pommes allumettes and vegetables	<b>49.-</b>
Meatloaf with jus pommes allumettes and vegetables	<b>30.-</b>
Dry aged beer-pork pommes allumettes and vegetables	<b>38.-</b>

## DESSERT

Tagesdessert	<b>6.-</b>
Chocolat Fondant mit Vanille Glace	<b>14.-</b>
Meringues mit Vanille Glace und Doppelrahm	<b>12.-</b>
<b>Glace pro Kugel</b> Vanille, Chocolat, Yoghurt, Mocca	<b>5.-</b>
<b>Sorbet pro Kugel</b> Zitrone, Quitte, Erdbeere	<b>5.-</b>

## DESSERT

Dessert of the day	<b>6.-</b>
Chocolate fondant with vanilla ice cream	<b>14.-</b>
Meringues with vanilla ice cream and double cream	<b>12.-</b>
<b>Ice Cream per Spoon</b> Vanilla, chocolate, yogurt, mocca	<b>5.-</b>
<b>Sorbet per Spoon</b> Strawberry, lemon, quince	<b>5.-</b>