



LINSEN

dazu harmoniert

1 Glas grüner Vetliner 1/8	3,8
1 Glas Welschriesling	3,8
1 Glas Prosecco	4,2
1 Glas Mangoprosecco	4,6
1 Glas Hollerprosecco	4,6
0,3 Hollerblütensaft gespritzt	3,2

danach genießen

Grappa Julia 2cl	4,8
------------------	-----

RAHMLINSENSUPPE

<i>Paprikarahmlinsensuppe mit Sauerrahm & Kümmelcracker</i>	6,2
---	------------

PAPRIKARAHMLINSEN

<i>mit knusprigem Kartoffelrösti & Knoblauchsauerrahm</i>	16,8
---	-------------



DER HIT! KRÄUTERPALATSCHINKE

<i>gefüllt mit etwas Käse, Paprikarahmlinsen & Knoblauchsauerrahm</i>	16,8
---	-------------

CREMIGES WILDREISRISOTTO

<i>mit Paprikarahmlinsen, Kräutern und frischen Parmesan</i>	16,8
--	-------------

POLENTA MIT KÄSE ÜBERBACKEN

<i>auf Paprikarahmlinsen mit frischer Petersilie</i>	15,8
--	-------------

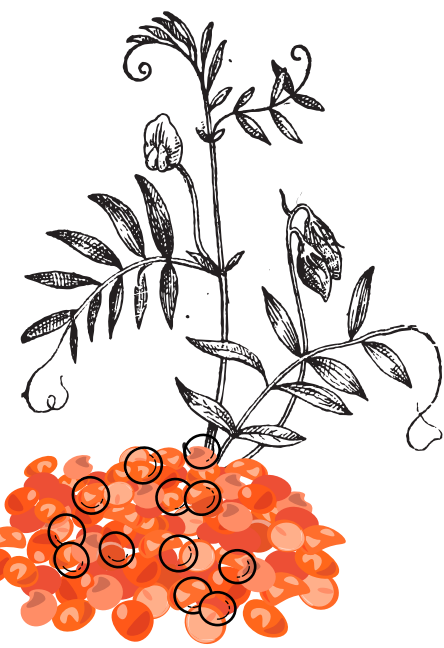
& kleinen grünen

<i>Beilagensalat mit Joghurtdressing</i>	4,2
--	------------

~

GUT ZU WISSEN:

LINSEN WEISEN EINE IDEALE NÄHRSTOFFKOMBINATION AUS PFLANZLICHEM EIWEISS, KOHLENHYDRATEN UND GERINGEM FETTGEHALT AUF.



ZWETSCHKEN

dazu harmoniert

1 Glas grüner Vetliner 1/8	3,8
1 Glas Prosecco	4,2
1 Glas Hollerprosecco	4,6
0,3 Hollerblütensaft gespritzt	3,2

danach genießen

Grappa 2cl	4,8
------------	-----



FRISCHER & WARMER ZWETSCHKENRÖSTER

mit Vanilleeis und Schlagobers

6,8

FRISCHER ZWETSCHKENRÖSTER

mit Naturjoghurt und Schlagobers

6,8

FRISCHER & WARMER ZWETSCHKENRÖSTER

mit einer hausgebackener Waffel, Vanilleeis und Schlagobers

8,8

FRISCHER & WARMER ZWETSCHKENRÖSTER

in einer hausgemachten Palatschinke mit Vanilleeis und Schlagobers

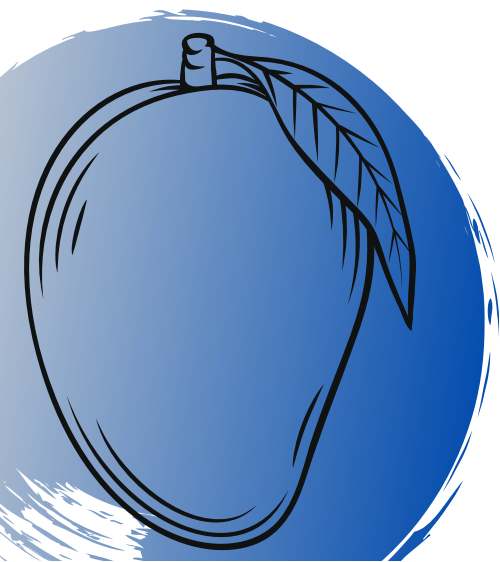
8,8

über den Zwetschkenröster streuen wir frisch geröstete Mandeln!

~

DIE ZWETSCHKE:

- angenehm süß, aromatisch mit einer leicht säuerlichen Note
- viel B-Vitamine
- viele Mineralstoffe und Spurenelemente
- gut für den Stoffwechsel





LENTILS



in addition

1 glas "grüner Vetliner" 1/8	3,8
1 glas "Welschriesling"	3,8
1 glas prosecco	4,2
1 glas mango prosecco	4,6
1 glas elder prosecco	4,6
0/3 elderjuice	3,2

enjoy afterwards

Grappa Julia 2cl	4,8
------------------	-----

LENTILCREAMSOUPI

Lentilcreamsoup with cream and cumin cracker 6,2

PAPRIKACREAMLENTILS

with crispy potato rösti & garliccream 16,8



THE HIT! HERBS PANECAKE

with a little bit cheese, paprikacreamlentils & tomato chili pesto 16,8

CREAMY WILDRICE RISOTTO

with fresh parmesan & paprikacreamlentils 16,8

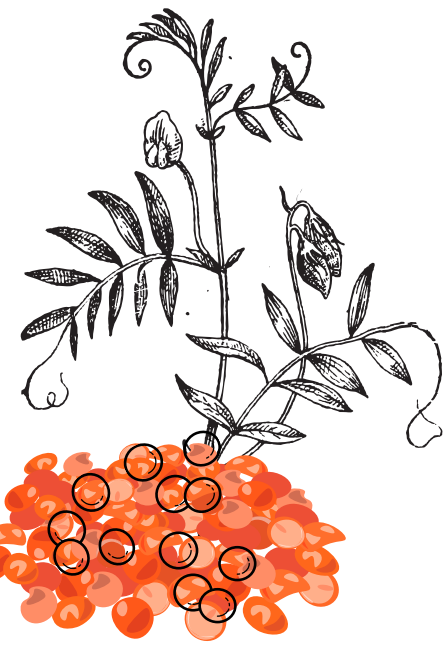
SLICES OF POLENTA

baked with cheese, paprikacreamlentils, fresh parsley 15,8

& small green salad
with yoghurt dressing 4,2

GOOD TO KNOW:

LENTILS ARE A PERFECT COMBINATION FROM VEGETABLE PROTEIN, CARBOHYDRATES AND HAVE A LOW AMOUNT OF FAT.



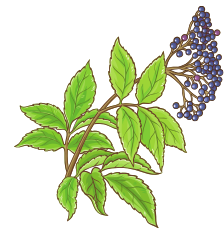
PLUM'S

in addition

<i>1 glas wine- grüner Vetliner 1/8</i>	3,8
<i>1 glas Prosecco</i>	4,2
<i>1 glas elderprosecco</i>	4,6
<i>0,3 elderjuice</i>	3,2

enjoy afterwards

<i>Grappa 2cl</i>	4,8
-------------------	-----



FRESH & HOT PLUMS

with vanilla ice cream and whipped cream **6,8**

FRESH PLUMS

with yoghurt and whipped cream **6,8**

FRESH & HOT PLUMS

with a homemade waffle, vanilla ice cream & whipped cream **8,8**

FRESH & HOT PLUMS

with a homemade pancake, vanilla ice cream & whipped cream **8,8**

we serve the plums with fresh roasted almonds

~

GOOD TO KNOW ABOUT THE PLUM

- sweetness, aromatic with a pinch of sourness
- plenty B-Vitamine, mineral nutrients & micronutrients
- good for the metabolism

