

## APERITIF

---

grüner Vermouth apros Vermouth white   frischer Limettensaft   Soda   Basilikum	6,90
Limoncello Spritz Limoncello   Winzersekt   Soda	6,90

## BIER

---

 Decker Bier im Fläschle HENDRIX - unfiltriert & kaltgehopft   Freiburg	0,33l 4,30
---	------------








## ALKOHOLFREI

---

hausgemachter Eistee Mango	0,4l 5,20
-------------------------------	-----------

## VORSPEISE MIT HAUSGEMACHTEM BROT








ab 17:00 Uhr

-  gratinierte Zwiebelsuppe mit Knoblauchbrioche  8,50  
asiatische Geflügelbrühe vom Freilandhuhn mit Wan Tan  8,50
-  hausge. lauwarmer Ziegenkäsetarte vom Glocknerhof   10,80  
Feigen | Tabouleh
- Lachstatar  13,80  
Kartoffelrösti | Meerrettich | Rote Beete

## HAUPTGANG

-  Orangen-Gnocchi     
Grillgemüse | frittiertes Blumenkohl | Parmesansöble  
∞ mit Wolfsbarschfilet  16,50  
28,00
-  asiatisches Gemüse in Kürbis-Curry-Sud  
Kokosreis | Mango-Chutney 16,50  
∞ mit krossem Schweinebauch & Rotgarnele   26,00
- Wilde Lasagne 19,80  
Reh & Wildschwein | Pfifferlinge
- Zweierlei Lamm gebratener Rücken & geschmorte Keule 34,00  
orientalisch gewürzter Couscous | Artischocken-Gemüse | Falafel-Bällchen
- Pollo Fino  19,80  
Basilikum-Linguine | Bufala | Gemüse

## HAUSGEMACHTES DESSERT

-  Panna Cotta   8,50  
Cassissorbet
-  lauwarmer Schokoladenkuchen    8,50  
Vanilleeis | Birnensalat

Oder lieber ein kleines Bömble oder Kuchen aus unserer Vitrine?

