



## Wochenkarte

3-Gang-Überraschungsmenü /// vegetarisch/ vegan - **33,00 €** nicht vegetarisch - **39,00 €**  
4-Gang-Überraschungsmenü /// vegetarisch/ vegan - **42,00 €** nicht vegetarisch - **48,00 €**  
5-Gang-Überraschungsmenü /// vegetarisch/ vegan - **51,00 €** nicht vegetarisch - **57,00 €**

## Vorspeisen

Tapas	einzel	zu zweit
• vegan (hausgebackenes Brot, Aufstriche, Antipasti, Fermentiertes)	12	20
• mit Käse (Brot, Aufstriche, Fermentiertes, Käse, Antipasti)	13	22
• mit Fleisch (Brot, Aufstriche, Fermentiertes, hausgemachter Aufschnitt)	14	24
<b>Kleiner Salat</b> Antipasti, French- oder Limettendressing, Brot		9
<b>Köfte</b> Icli oder Cig, Bulgur, Hackfleisch, Aioli, Salztomaten		9/11

## Suppen

<b>Soljanka</b> Mühlenbrot, Sauerrahm	klein 5	groß 8
<b>Kürbiscreme-Süppchen</b> Kokos, Brot		8
<b>Flädle-Süppchen</b> Hühnerbouillon, Kräuterpfannkuchen		9



## Hauptgang

### Hausgemachte Makkaroni

Sugo, Parmesan 15

Äpler Magronen: Kartoffel, Zwiebel, Bergkäse 16

### Flammkuchen

Büffelmozzarella, Tomate, Mangold 15

Speck, Zwiebel, Pecorino 16

### Mühlendashi

Räuchertofu, Udonnudeln, Toppings 18

Maispoularde, Udonnudeln, Toppings 23

### Kürbis

Variation: Puree, gebacken, Chutney, Meerrettich, Räuchertofu 18

Variation: Puree, gebacken, Chutney, Meerrettich, Saganaki 20

### Bio-Schweine-Schnitzel

Drillinge, Champignonrahm, Salat 26

### Bio-Schweinshaxe

Drillinge, Sauerkraut, Senf 28

## Dessert

### Apfelträumchen

Eierlikörcreme, Apfelragout, Mandelcrumble 9

### Quarkkälchen *(vegan)*

Sorbet, Coulis, Früchte 9

### Eisbecher nach Tagesangebot *(hausgemacht)*

./.