

# Frühling | Sommer

---



## Salate

---

### **Antipasti Salat**

Die Röstaromen der gegrillten Gemüse, die Proteine, Mineral- und Ballaststoffe der Kichererbse, bestes Olivenöl und mediterrane Küchenkräuter machen diesen Salat nicht nur lecker, sondern auch gesund!

#### + **Salat Crunch**

In Olivenöl geröstete Maisbrotwürfelchen und Pinienkerne, gewürzt mit Zitronenpfeffer und Kornblumen eignet sich auch als Knabberspaß, falls nicht alles auf den Salat passt.

7,00 €

### **Japanischer Teppanyaki Salat**

gegrillte Asia-Gemüse und Shiitake, der duftende »König der Pilze« regt nachweislich das Immunsystem an. Leckerer Soulfood mit Kumquat, Limette und grünem Pfeffer + **Cracker Crunch**

Diese kleine Geschmacksexplosion mit Reiscrackern, Nori, Wasabi-Nuts, Curry-Zwiebel, Rosa Beeren, und bunten Blüten eignet sich auch als Knabberspaß, falls nicht alles auf den Salat passt.

7,00 €



## Hauptgang

---

### **Pulled Turkey**

Sous vide gegart in Sommeraromen und rauchiger BBQ-Sauce, mit Karotten im eigenen Saft.

#### + **Geschmortes von Spitzkohl und Pastinaken**

mit Kartoffeln in Honey Mustard und Zitronenpfeffer

10,00 €

### **»Unser Sonntagsbraten« Kalbsbraten vom Eifler Rind**

mit Bouquet Garni und Urkarotte in leichter Jus zart geschmort. Wir lassen dafür mittlerweile jedes Steak liegen!

#### + **Geschmortes von Sommerkohl, Pastinake und Kartoffel**

in Sommeraromen mit Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian, Orangenzeste

12,00 €

### **Beef Dutch Ofen**

Butterzartes Rinderragout mit intensiver Aromendichte aus dem Feuertopf mit Wiesenchampignons

#### + **Semmelknödel mit Petersilie**

Herzhafte Knödel aus guten Bäckerbrötchen

11,00 €

### **Maishühnchen »Caponata«**

Italienisches Schlaraffenland mit Ofenhühnchen und Grillgemüse. »Agrodolce« – Süße & Säure bildet das Herz und den Geschmackskörper für dieses wunderbare Gericht

#### + **Safran Polenta**

Maisgries in Gemüsebrühe fluffig gekocht, mit Olivenöl und karamellisierten Oliven

+ **Rosmarin Crunch** in Olivenöl geröstete Paniniwürfelchen und Pinienkerne, gewürzt mit einem Hauch Knoblauch und Rosmarin. Falls noch etwas davon übrig: macht aus Blattsalat einen italienischen Brotsalat

11,00 €

### **Ofengebackener Hokkaido & Daal-Linsen (vegan)**

Sein besonderes Aroma bekommt er durch das Backen im 250° heißen Ofen. Hokkaido, Blumenkohl, Daal-Linsen und Kokosmilch werden von uns mit zweierlei Currys gewürzt, die sich perfekt ergänzen: Gelbes Curry mit Zitronengras, Thai Ingwer, Knoblauch und grünes Curry mit frischer grüner Chili, Galgant, Kreuzkümmel und Koriandersaat

+ **Cross Crunch** in Sesamöl geröstete Ciabatta-Crostini, gewürzt mit Zitronenpfeffer. Als Löffelersatz für das Curry und als Knusperbegleitung für diesen Hauptgang.

7,50 €

### **Ofengebackene Gemüse mit Zitronengras und rotem Curry | vegan**

Kohlrabi, Möhren, Süßkartoffeln, Flachbohnen, Blumenkohl und Kichererbsen in pikanter Kokosmilch mit Galgant und wilder Koriandersaat

#### + **Indien Crunch**

In Kokosöl geröstete Brotwürfelchen mit gerösteten Erdnüssen und Schwarzkümmel

7,50 €



## Dessert

### **Gebackene Birne in Galliano**

Kompott von Birne und Apfel mit Mandelmousse und Galliano geschmort.

#### + **Cantuccini - Crumbel**

Lange haben wir überlegt: »Wie bekommen wir die Streusel knusprig in's Glas?«. Ganz einfach, wir haben sie in ein Beutelchen gepackt!

5,00 €

### **Geistreiche Kirschen in Schokokuchen**

Sauerkirschen, dunkle Schokolade und ein Schnäpschen. Dieses Hüftgold ist jede Kalorie wert!

4,00 €

### **Calvados-Äpfel in Klafutti**

In Butter und Calvados flambierter Apfel in saftigem Rührkuchen dieses Hüftgold ist jede Kalorie wert!

4,00 €

### **Gebackene Mango mit Himbeeren**

Mit Honig von unseren KAISERSCHOTE-Bienen und Bio-Zitrone

#### + **Vanille Crumbel**

Lange haben wir überlegt: »Wie bekommen wir die Streusel knusprig in's Glas?«. Ganz einfach, wir haben sie in ein Beutelchen gepackt!

5,00 €