

## SPEISEN

### Leckerbissen Quartett

Vier Sauerteigbrot-Canapés mit:  
Butter, Rucola, Serrano-Schinken, Melone, Olive und Petersilie |  
Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Kapern und Dill |  
Ricotta, Zwiebelmarmelade, Pesto und Aceto-Perlen |  
veganem Frischkäse, Rucola, Grillgemüse, Pesto und Sprossen  
Fi, Sc, N, F, G (Mandel, Pinienkerne),2,5,7, kann Spuren von Alkohol enthalten

12,50€

### Vegetarisch-Veganes Trio

Drei Sauerteig-Canapés mit:  
Butter, Rucola, Ricotta, Zwiebelmarmelade, Pesto und Aceto-Perlen |  
Butter, Rucola, Tomate, Mozzarella, Pesto und Kresse |  
veganem Frischkäse, Rucola, veganer Curry-Creme, veganer  
Tomaten-Creme, Feigen, Seealgen-Kaviar und Kresse  
Ve, Vegan, N, F, G (Pinienkerne, Mandel), E, kann Spuren von Alkohol enthalten

12,50€

### Antipasti Teller

Italienischer Landschinken, Mailänder Salami,  
Tomate mit Büffelmozzarella, Frischkäseballchen im Sesam-Mantel  
und Antipasti Gemüse  
serviert mit Baguette

Sc, Ziegenmilchprodukte, F, J, G(Pinienkerne),2,5,7

12,50€

### Antipasti vegetarisch

Grillpaprika, getrocknete Tomate, Aceto-Zwiebel,  
Weinblatt mit Reis gefüllt, Grana Padano,  
Ziegenfrischkäse mit Sesam, Mozzarella, Kirschtomate, Oliven,  
weiße Bohnen, Tomatenmarinade,  
Basilikum-Pesto und Tomaten-Pesto  
serviert mit Baguette

Ve, Ziegenmilchprodukte, F, J, G(Pinienkerne),2,5,7

11,50€

### Lachsteller

Kaltgeräucherter Lachs aus nachhaltiger Landzucht  
verschieden aromatisiert:  
mit Zitronenpfeffer und Rotholz verfeinert |  
mit Honig-Senf-Sauce, Sahnemeerrettich, Tomatensalsa, Orangen,  
Seealgen-Kaviar

Fi, B, F, I

14,50€

### Butterbrezel

2,50€

### Brezel

2,00€