

SUPPEN

BÄRLAUCHCREMESUPPE



mit Baguette a,c,i

5.5

TOMATENSUPPE



mit Sahne, Wachholderbeeren, Baguette a,c

5.5

HAUPTSPEISEN

ROASTBEEF

rosa Aufschnitt vom Roastbeef, Rosmarinkartoffeln, Gurkensalat,

hausgemachte Remoulade j

15.5

KALBSRAGOUT

mit Paprika, Zwiebeln, Sahne, Spätzle c,k

14.9

SPINATKNÖDEL



mit Pilzen, Karotten, Tomaten und veganer Bratensauce e,i,k

12.5

RAVIOLI MIT STEINPILZFÜLLUNG



Dill, Karotte, Tomate, Walnusskerne, Parmesan, Rucola d,h

13.5

VIELHARMONIE

PENNE BÄRLAUCH



Bärlauchpesto, Kirschtomaten, Pinienkerne, a,d,h 12.5

wahlweise mit Hähnchenbruststreifen 14.5

VIELHARMONIE BOWL



mariniertes Gemüse (Kürbis, Rote Beete, Pilze), Granatapfelkerne,

Reis, Blattsalat, Bärlauchpesto 11.5

wahlweise mit Hähnchenbruststreifen 13.5

oder Roastbeefscheiben 14.5

WIENER SCHNITZEL

Kalbsschnitzel, Gurkensalat,

hausgemachtem Kartoffelsalat (Essig, Öl, Speck) a,d 19.5

SPECIALS

RINDERGULASCH

mit Penne a,d,k 12.5

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH

vom Schwein, Speckkartoffeln,

hausgemachte Remoulade, Zwiebeln j 10.5

SALAT

GRATINierter ZIEGENKASE



Blattsalat, Trauben, Birne, Sellerie, Rote Beete,

kandierte Walnüsse, Apfeldressing c,i,j,h

13.5

CHICKEN SALAD

in Sesam marinierte Hähnchenbrust, Blattsalat,

Paprika, geschmolzene Tomaten, Kräuterdressing f

13.5

SNACKS

CURRYWURST

mit hausgemachtem Kartoffelsalat (Essig, Öl, Speck) g

8.5

CLUBSANDWICH

mit Roastbeef oder Hähnchenbrust, Ei, Bacon, Gurke,

Tomate, Salat, Remoulade a,d,j

10.5

Dazu wahlweise:

hausgemachter Kartoffelsalat (Essig, Öl, Speck) j

3.5

Cole Slaw j

3.5

Gurkensalat




3.0

Kleiner gemischter Salat mit Kräuterdressing

3.5

WIELHARMONIE

BEILAGEN

hausgemachter Kartoffelsalat (Essig, Öl, Speck) j		3.5
Cole Slaw j		3.5
Gurkensalat		3.0
kleiner gemischter Salat mit Kräuterdressing		3.5

NACHTISCH

CRUMBLE



mit Joghurt und Vanille a,c

wahlweise mit

Apfel-Vanillekompott oder Himbeer-Karamell 5.5

SCHOKOKUCHEN



mit Kirschen a,d,h,k 5.9

GETRÄNKE

SPATEN MÜNCHNER HELL		0.5	3.90
RAUCH BIO-RHABARBER-SCHORLE		0.33	3.50
RAUCH BIO-SCHWARZE JOHANNISBEERE-SCHORLE		0.33	3.50
RAUCH BIO-APFEL-SCHORLE		0.33	3.50
RAUCH EISTEE ZITRONE		0.33	3.50
RAUCH EISTEE PFIRSICH		0.33	3.50
 „DEEP BLUE“, Blanc de noir		0.75	14.5
Langenlohsheim – Nahe, Weingut Tesch			
 50/50 Sauvignon Blanc & Grüner Veltliner trocken		0.75	10.0
Deutschland - Pfalz – Nahe, Weingut Gerhard Klein			
 Why Not! Negroamaro und Primitivo, trocken		0.75	12.5
Italien - Apulien, Contri Spumanti			
 PROSECCO DOC Treviso Extra Dry		0.75	12.5
Italien – Venetien, Terra Serena			

ALLERGENLISTE UND INFOS

Mit 🥕 gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch,
mit 🌱 gekennzeichnete Gerichte sind vegan.

1. - Coffeinhaltig
2. - Farbstoff
3. - Säuerungsmittel
4. - Chininhaltig
5. - Antioxidationsmittel
6. - Konservierungsstoff
7. - Nitritpöckelsalz
8. - Geschmacksverstärker
9. - Phosphat
- 10.- Milcheiweiss
- 11.- Taurin
- 12.- Süßungsmittel
- 13.- Geschwefelt
- 14.- Geschwärzt
- 15.- Gewachst

- a. – Gluten
- b. – Lupinen
- c. – Laktose
- d. – Eier
- e. – Soya
- f. – Sesam
- g. – Erdnüsse
- h. – Schalenfrüchte
- i. – Sellerie
- j. – Senf
- k. – Sulfite
- l. – Fisch
- m. – Krebstiere
- n. – Weichtiere