

# BISTROKARTE

Pastinaken Cremesuppe (vegan)  
*parsnip cream soup (vegan)*

€ 14

Salatbowl | Geröstete Nüsse  
*salad bowl | roasted nuts*

€ 13

zusätzlich mit Ziegenkäse  
*with goat cheese*

€ 16

\*\*\*\*\*

Bauernsülze | Eingelegte Rote Zwiebeln | Brot  
*farmer's aspic | pickled red onions | bread*

€ 15

Krosser Lachs | Cremige Limettenpolenta | Gemüse  
*crispy salmon | creamy lime polenta | vegetables*

€ 29

Rinderrücken | Drillinge | Gemüse  
*saddle of beef | triplets potatoes | vegetables*

€ 32

Tagliolini | Wintertrüffel (vegan)  
*tagliolini | winter truffles (vegan)*

Zwischengang  
*intermediate course*

€ 19

Hauptgang  
*main course*

€ 25

\*\*\*\*\*

Nuss-Schokoschnitte | CO2 Beeren (vegan)  
*nut and chocolate slice | CO2 berries (vegan)*

€ 14

Tagessorbet  
*sorbet of the day*

€ 5