

SPEISEKARTE

Grüner Salat mit Radieschen, Kräutern und Senfvinaigrette 3,50 (oF)

Spargel-Karotten-Gemüse 3,50 (oF)

Tomatencremesuppe 4,50 (oF)

Leberwurst vom Bio-Schwein* mit Cornichons und Kulmbacher Gewürzbrot 6,50

Büffelmozzarella mit mariniertem Gemüse, Basilikum und Minze 7,00 (oF)

Ratatouille mit mariniertem Ziegenfeta 7,50 (oF)

Wurstsalat aus „Regensburgern“
mit Zwiebeln, Schnittlauch und Kulmbacher Gewürzbrot 8,50



Grüne Sauce mit einem gekochten Ei und Petersilienkartoffeln 7,50 (oF)

Spaghetti mit „Pesto Rosso“ 9,50 (oF)

-getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Olivenöl, Parmesan-

Kleine Portion Beelitzer Spargel mit Sauce Hollandaise & Petersilienkartoffeln 11,50 (oF)



Zwei Weißwürste vom Bio-Schwein* und -Kalb* mit Händlmaier Senf und Breze 7,50

Warmer Leberkäs mit Händlmaiersenf und Breze 7,00

Feldsalat mit gebratener Entenbrust und Orangenfilets 12,00

Lachsforellenfilet gebraten mit Petersilienkartoffeln und Frühlingsgemüse 12,00

Backhendl vom Bio-Huhn* mit Kartoffel-Gurken-Salat und Salat mit Kernöl 12,50

Paniertes Schnitzel vom Bio-Schwein* mit Kartoffel-Gurken-Salat 12,50



Erdbeer-Mascarpone-Creme 5,00

Bayerischer Apfelstrudel mit Vanillesauce 5,00 (oF)

Tiroler Bergkäse* mit Oliven und karamellisierten Kürbiskernen 5,50 (oF)

* aus ökologischer Erzeugung DE-ÖKO-006-Kontrollstelle (oF) ohne Fisch oder Fleisch (vegan) ganz ohne tierische Produkte

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach der Kennzeichnung der Allergene