

## VORSPEISEN

<b>Spargel-Savarin (Vegan)</b>	14,90 €
Mit fermentiertem Rettich und eingelegtem Gemüse, Senf-Kaviar, Kräuter-Öl und Paprika-Zwiebel-Creme	
<b>Vitaler Salatteller</b>	6,90 €
<b>Trilogie von den Tress-Brüdern</b>	7,90 €
Karotte/Tomate/Kartoffel	
<b>Essenz vom Rind mit Gemüse-Streifen</b>	9,90 €

---

## VEGAN / VEGETARISCH

<b>Einkorn-Taler (Vegan)</b>	19,90 €
Mit cremigen Rübchen, Feigen-Senf und Schnittlauchsauce	
<b>Gebackene-Alb-Hirse-Bällchen (Vegan)</b>	20,50 €
Mit Rettich, Radieschen, Rhabarber-Chutney und Kartoffel-Spinatschaum	
<b>Kräuter- Emmer-Risotto (Vegan)</b>	21,90 €
Mit Allerlei von der Karotte und Champignon-Senfsauce	
<b>Gersten – Aprikosen -Strudel (Vegetarisch)</b>	22,90 €
Mit Weißkraut, Cashewkerne, Karotte und Apfel - Rosmarin - Sauce	

---

## FLEISCH

<b>Krosser Rücken vom Paschkes Bioland- Schwein</b>	31,90 €
Mit Mai – Rübchen, Gnocchi und Thymian- Honig- Jus	
<b>2 Krosse Bratwürste und gebackene Praline vom Ehrenfelser Bioland - Lamm</b>	24,50 €
Mit cremigem Weißkraut, Käse – Lauchknödel und BBQ – Ketchup	
<b>Hüfte, Knödel und Feinragout vom Masshalderbacher Bioland- Rind</b>	34,90 €
Mit Gemüse sowie Püree und Schaum von der Kartoffel	

---

## DESSERT

<b>Gugelhupf (Vegan)</b>	12,50 €
Mit Minze-Espuma sowie Sorbet und Ragout von Erdbeeren	
<b>Rhabarber-Tarte</b>	13,90 €
Mit Rosmarin-Crumble, Marzipaneis und Salz-Karamell-Sauce	