

„Alles Rund um die Kartoffel“

Vorspeisen & Kleinigkeiten zum Wein

Kartoffeleintopf

vegetarisch

mit Brötchen

8,90 €

Kartoffeltatar

mit mariniertem Wildkräutersalat

10,50 €

Carpaccio von der Kartoffel

mit gebratenen Pfifferlingen, Wildkräutersalat
und Parmesan

13,90 €



Knusprige „Quetschkartoffeln“

mit Käse überbacken,
dazu hausgemachte vegane Sour Cream

9,90 €



Sie essen gerne vegetarisch oder vegan?

Süßkartoffelburger

mit hausgemachtem Süßkartoffelpatty, geschmorten
Cocktailtomaten, Parmesan, Zwiebeln und hausgemachter
geräucherter Limetten-Chili-Mayo

15,90 €

Kartoffelrösti

mit herbstlichem Gemüse der Saison und veganer Sour Cream

12,90 €

Falls Fragen zu **Allergenen** sind, sprechen Sie bitte unser Küchenteam an.



„Alles Rund um die Kartoffel“

„Für Fleischliebhaber“

Roastbeef vom Jungbullen

ca. 270 g Rohgewicht **27,00 €**

Wahlweise mit:

- hausgemachter Kräuterbutter + 2,00 €
- gebratenen Zwiebeln + 3,00 €
- gebratenen Pfifferlingen + 8,00 €

Schweinefilet

mit einer Rotweinsauce

14,00 €

Rindergulasch

mit Rotkraut

16,90 €

Als Beilagen zum Hauptgang können Sie wählen:

- Bratkartoffeln + 4,00 €
- Kartoffelgratin (nur Fr.-So.) + 4,00 €
- Kartoffelrösti + 4,00 €
- Kartoffelklöße + 4,00 €
- „herbstliches“ Gemüse + 5,00 €
- Beilagen Salat klein + 5,50 €

Hausgemachte Dips:

- Kräutercreme (vegan) + 4,00 €
- Mayo Dip + 4,00 €
- Salsa + 4,00 €



Falls Fragen zu **Allergenen** sind, sprechen Sie bitte unser Küchenteam an.



„Alles Rund um die Kartoffel“

„Etwas süßes geht immer....“

Ofenwaffel

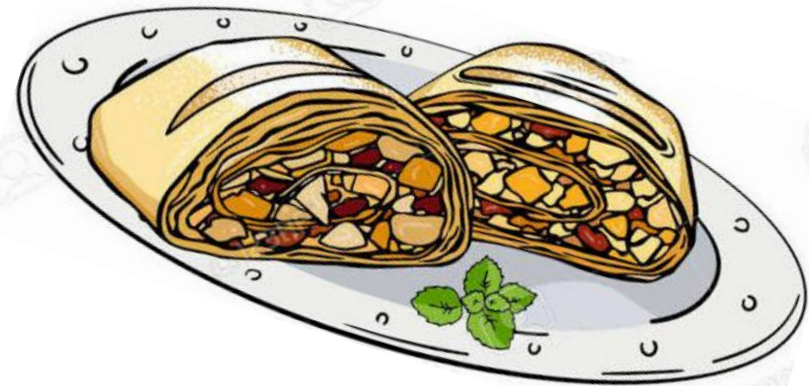
mit Vanilleeis und warmen Himbeeren

9,50 €

Apfelstrudel

mit Apfelsorbet und Apfelkompott

11,50 €



Falls Fragen zu **Allergenen** sind, sprechen Sie bitte unser Küchenteam an.

