

# Vegetarisches Menü

Bärlauch-Cremesuppe  
mit gebackenem Wachtelei  
Creamy bear's garlic soup with deep fried quail egg  
\*1 Weizen, 3, 7, 9 **vegetarisch**

5,50

\* \* \* \* \*

Kartoffelmus mit glasiertem Spitzkohl und Polnischer Soße  
*Potatomousse with glazed sweetheart cabbage and sauce polonaise*  
\*1 Weizen, 3, 7, 9 **vegetarisch**

7,50

\* \* \* \* \*

Semmelknödel vom hausgebackenem Roggen und Dinkelbrot  
mit Soße von Rotweinschalotten,  
gebratenen Pilzen und Frühlingszwiebeln  
Bread dumpling of handcrafted rye and speltbread with sauce of redwine and shallots,  
fried mushrooms and spring onions  
\* 1 Roggen/Dinkel, 3, 7, 9, **vegetarisch**

17,00

\* \* \* \* \*

Karamellierter Rhabarber mit Vanillecreme und Baiser  
*Caramelized rhubarb with vanillacream and meringue*  
\* 1 Weizen, 3, 7, 8 Mandeln **vegetarisch**

6,50

Als 4-Gangmenü  
*As 4-course dinner*

32,00

oder

3-Gangmenü ohne Kartoffelmus  
*or as 3-course dinner without potatomousse*

26,00