



# Wochenkarte

**Prosecco** mit Bio-Holunderblütensirup 0,1 l.....3,90 €  
**Hauswein** rot (Merlot) oder weiß (Pinot Grigio).....  
.....jeweils 0,2 l für 4 € // 0,5 l für 9,50 € // 1 l für 18 €



## **Linsen-Orangen-Suppe mit Zwiebelschmand**

Suppe aus roten Linsen, Zwiebeln, etwas Butter und Chili, hausgemachtem Gemüsefond, Bio-Orangenschale und -saft, dazu ein Klecks Schmand mit karamellisierten Zwiebeln  
..... 5,50 €  
..... vegetarisch

## **Bucatini mit rotem Walnusspesto**

Lange Röhrennudeln aus Hartweizengrieß mit einem Pesto aus gerösteten Walnusskernen, Raps- und Olivenöl, etwas Knoblauch, Kapern, getrockneten Tomaten und frisch geriebenem Parmesan..... 8,90 €  
..... vegetarisch

## **Cannelloni mit Ricotta, Spinat und Walnuss**

Röhrennudeln aus Hartweizengrieß, gefüllt mit Ricotta, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Bio-Zitronenschale, gerösteten Walnusskernen, Olivenöl, Bio-Eiern, Muskatnuss, Milch, Sahne, dazu frisch geriebener Parmesan..... 10,90 €  
..... vegetarisch

## **Sherry-Schmorhuhn mit Mandeln und Tomaten**

Bio-Hühnerschlegel mit Olivenöl, hausgemachtem Gefügefond, Sherry und Kartoffeln geschmort, mit ganzen Mandeln und eingelegten Tomaten..... 14,90 €  
.....

## **Mascarponecrème mit Blutorange**

Crème aus Mascarpone und Crème fraîche, mit Schokoladenraspeln, dazu ein Kompott aus Blutorangen, Orangenlikör und Karamell..... 5,60 €