

Frisch aus der Kombüse:

Speisen & Getränke

„Herbst im luv.“

Jetzt wird's gemütlich – und farbenfroh. Auch auf dem Teller.

Die Idee hinter unserer Küche: Vielfalt statt Einfach.
Das hilft ja bekanntlich auch jenseits des Tellerrands.

Getreu diesem Motto bekommt Ihr bei uns eine Auswahl ehrlicher Gerichte mit regionalem Bezug und dem besonderen Etwas.

Zum Kombinieren, Probieren oder Teilen.
Dabei frisch, bunt und... natürlich lecker. We hope you luv it.

Herzlich willkommen und schön, dass Ihr da seid.



Vielfalt statt Einfalt

Regionale Tapas

Unser Gastronomiekonzept fußt auf „regionalen Tapas“, also kleinen, regionalen Speisen, die miteinander kombiniert und gerne in der Gruppe geteilt werden können. Klein aber oho, denn manches ist durchaus üppiger als es aussieht.

Daher empfehlen wir für eine Person zwei bis maximal drei Tapas. Wie Ihr sie kombiniert, bleibt natürlich Euch überlassen. Zudem kann ja auch ganz einfach nachbestellt werden

**Und ansonsten gilt:
teilen verbindet – besonders, wenn's schmeckt.**



Kalte Tapas

Karamellisierter Ziegenkäse (MI, SF, V, SL)*

mit verschiedenen Blattsalaten, gerösteten Kernen, frischer Kresse, Ziegenkäse und Apfelchutney an

Frenchdressing (EI)*

oder Apfel-Kirsch-Dressing

10,80 €

Bunter Blattsalat (MI, SF, V, SL)*

mit verschiedenen Blattsalaten, Karotten, Gurke, Paprika, rote Linsen, frischer Kresse, wahlweise mit:

mit Frenchdressing (EI)* oder

mit Apfel-Kirsch-Dressing

7,80 €

Feines Mousse von der Räucherforelle

mit frischer Kresse, Kirschtomaten und Brot von der Land-Bäckerei Baader aus Frickingen (GL, MI, FI, V)*

8,90 €

Käse-Dreierlei

Auswahl an Käsesorten

vom Hagenweiler Hof (Bioland) aus Lippertsreute:

„z’Ninekäs“, „Tobalio“ und „Kleinlochkäse“;

selbstgemachtes Apfelchutney und Brot (MI, GL, SL,V)*

9,80 €

Brot an Brot

Ein paar Scheiben knuspriges Brot

von der Land-Bäckerei Baader aus Frickingen (GL, V)*

2,50 €

*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in der Allergen- und Zusatzstoffliste

Regionale Tapas

Warme Tapas

Gebratene Pimientos de Patrón

Bratpaprika mit Knoblauch, Chilli, Kräutern und Meersalzflocken
(V, V+)*

8,00 €

Süßkartoffelpüree

mit Kokoscreme und gebrannten Cashewkernen
(MI, ER, SL SC, V)*

8,50 €

Fleischbällchen aus Rinderhackfleisch

(von fairfleisch)

in Tomatensugo mit frischen Kräutern (GL, EI, SL, ER, SF)*

8,80 €

Gebratenes Quinoa-Gemüse-Pfännchen

mit veganem Soja-Minze-Joghurt
(SL, ER, V+)*

8,50 €

Gebackene Rosmarin-Kartoffeln

und Frühlingzwiebeln, (SL, ER, V+)

6,50 €

wahlweise mit Kräuter-Crème fraîche
(MI)*

(+ € 2,50)

Frisch gebackene Käsespätzle

mit Schmelzzwiebeln und frischen Kräutern (GL, MI, EI, V)*

8,50 €

Zwei kleine, panierte Schnitzel nach Wiener Art

mit Schweinefleisch (von fairfleisch), Zitrone,
(GL, ER, SL, SW, 3,8)* und Dip/Sauce nach Wahl

10,80 €

*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in der Allergen- und Zusatzstoffliste

Regionale Tapas

Zum Trinken: Feine Dips, Saucen & Chutneys

Kleines Schälchen:

selbstgemachte Kräuter-Crème fraîche (MI, SL, V)*	2,50 €
selbstgemachte Chimichurri (SL)*	2,50 €
selbstgemachtes Apfelchutney (SO, SL, SE, V+)*	2,50 €
selbstgemachte Bratensauce (ER, SL, SE, SC, SO, SF, 3, 8)*	3,50 €

Für kleine Seebären, Klabaüterfrauen und alle anderen...

Handgemachte Spätzle

(GL, EI)*	4,50 €
wahlweise mit Sauce (SL, ER)*	1,00 €

Kartoffelrösti mit Apfelmus

(EI)*	5,00 €
-------	--------

Ein paniertes Schnitzelchen nach Wiener-Art mit Zitrone

(EI, GL, SW, 3, 8)*	5,00 €
wahlweise mit Sauce (SL, ER)*	1,00 €

*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in der Allergen- und Zusatzstoffliste

Regionale Tapas

Geht immer: Lecker Süßes.

Ein Becher Deyer's Hofeis aus Mühlingen bei Stockach

Schokolade, Vanille, Haselnuss, Joghurt (MI)*

Erdbeer-Sorbet, Zitronen-Sorbet

(Informationen zu weiteren Zusatzstoffe und Allergene siehe nächste Seite)

3,30 €

Lindas hausgemachter Kuchen

(wechselndes Angebot)

(GL, EI, MI)*

4,00 €

Hausgemachte Zucchini-Brownies mit Walnüssen

(EI, MI, SC, GL)* (pro Stück)

2,50 €

Sahne

(MI)*

1,00 €

*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in der Allergen- und Zusatzstoffliste

Lecker Süßes

***Allergene Kennzeichnung:**

GL = Gluten
EI = Eier
ER = Erdnüsse
MI = Milch/Milcherzeugnisse
SL = Sellerie
SE = Sesam
SF = Schwefeldioxid/Sulfite
LU = Lupinen
KR = Krebstiere
FI = Fisch/Fischerzeugnisse
SJ = Soja
SC = Schalenfrüchte
SO = Schwefeldioxid
WE = Weichtiere
V = Vegetarisch
V+ = Vegan

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmitteln
8 = mit Milcheiweiß (Fleisch)

Zusatzstoffe & Allergene