

Speisekarte

Aufgrund der aktuellen und massiven
Energie- und Lebensmittel-
Preissteigerungen,
müssen auch wir leider die Preise unserer
Speisen etwas anpassen.
Wir bitten um Euer Verständnis.
Vielen Dank!

Mythen und Legenden

Aus Ehrfurcht vor Mensch und Tier,
ist alles vegan und rein pflanzlich hier.

Die Speisen sind frisch zubereitet
und von gar köstlichem Geschmack begleitet.

So seid Ihr Leut nicht voreingenommen,
es wird Euch munden und wohl bekommen.

So ward auch zur Mittelalterzeit
beim Volk das Fleisch nur Seltenheit.

Suppen

- Cremesuppe** (8, 10) 6,50 €
Mit Gemüse der Jahreszeit entsprechend zubereitet
- Hof der Wunder** 7,00 €
Zwiebelsuppe (2, 12, 14) mit dem gar köstlich
hausgemachtem Brot (11) überbacken
- Ungarische Gaumenfreude** klein 7,00 €
Gulaschsuppe (8, 10, 12) groß 10,00 €
nach Art des Zauberkessels mit Brot (11)
„So scharf, wie der Wind über die Puszta weht“

Vorspeisen

- Der Vorkoster** 6,50 €
Rustikales frisch gebackenes Fladenbrot (11)
wahlweise mit Kräuter-Alsan oder
Apfel-Zwiebelschmalz (12) mit naturbelassenem Salz
- Teufelstiegel** (feurig - scharf) (8, 10, 11) 7,50 €
Seitan-Geschnetzeltes in einer Tomaten-Pilzsauce
„Lasset Euch überraschen und verzaubern“

Salat

Kleiner Burrgarten	6,00 €
Großer Burrgarten	10,00 €
Delikater Salat, bunt und fein, in würziger Vinaigrette ⁽¹³⁾ dazu etwas Brot ⁽¹¹⁾	

Gemüse-Garte

Herzhafter Kuchen ^(8,11) frisch aus dem Ofen

gefüllt mit Zwiebeln	13,00 €
groß (für 2 Personen)	20,50 €
gefüllt mit Porree	13,00 €
groß (für 2 Personen)	20,50 €

Quiche aus Gallien

Deftiger französischer Kuchen ^(8,11) frisch aus dem Ofen mit einer rauchigen Note	
groß (für 2 Personen)	14,00 €
	22,50 €

Hauptgerichte

Der Zauberlehrling 11,00 €

Erdäpfel-Auflauf aus der neuen Welt in samtiger Sauce ^(8, 10, 11) m. einem Hauch von Knoblauch überbacken

Großer Trunkenbold 14,00 €

Gemüse im Bierteigmantel ⁽¹¹⁾ gebacken, dazu serviert leckere Saucen ^(8, 13) zum Trinken

Der Hofnarr 17,00 €

Seitan-Schnitzel ^(10, 11), feine Erbsen und Möhren, Erdäpfel in Ursalz gegart, dazu leckerer Pilzsauce ⁽⁸⁾ und Salatbeilage ⁽¹³⁾

Ritterschmaus 19,50 €

Cordon Bleu ^(8, 11, 12, 13) mit einer feinen Pilzsauce ⁽⁸⁾ an gratiniertem Blumenkohl ^(8, 11) begleitet von gebackenen Rosmarin-Erdäpfelspalten

Aquitaniens Düfte 15,00 €

Ratatouille ⁽¹⁰⁾, eine vorzügliche Mischung aus mediterranem Gemüse mit Stampf-Erdäpfeln dazu Kräuter-Alsan und Salatgarnitur ⁽¹³⁾

Hauptgerichte

Mitgard

17,00 €

wahlweise mit zwei

Sojahack-^(8, 11, 12), Reis-⁽¹¹⁾ oder Grünkern-Bratlingen^(11, 12)
mit geschmortem Gemüse der Jahreszeit
dazu gereicht gebratene Erdäpfel und Senfsauce

Barbarenspeiß

16,50 €

mit Seitan^(10, 11), Räuchertofu⁽⁸⁾, Sojasteakli⁽⁸⁾,
Tomate, Zwiebel, Champignon, Paprika und
Zucchini
mit pikanter Tomatensauce, dazu Reis
und buntes Gartengrün⁽¹³⁾

Herzog zu Burgunds Ragout^(2, 8, 10, 11, 14)

18,50 €

in herzhafter Rotwein-Pilz-Sauce,
Apfel-Rotkraut und Erdäpfel mit Salat⁽¹³⁾ garniert

☒ Passend dazu (oder auch als Vorspeise):

eine Portion Maronen 8,50 €

mit feinen Schalotten, Knoblauch
und frischen Kräutern angebraten

Nachspeisen

Liebfrauenspeise

6,50 €

Dinkelgrieß ^(8,11) mit Schattenmorellen

Wilhelm Tells Nachtisch

8,00 €

Gebackene Apfelbeignets ⁽¹¹⁾

mit leckerer Vanillesauce ⁽⁸⁾

Fußnoten

2 = enth. Sulfite / 8 = enth. Soja / 9 = kann Spuren von Mandeln und Haselnüssen enth. /
10 = kann Spuren von Senf und Sellerie enth. / 11 = enth. Gluten / 12 = enth. Sellerie /
13 = enth. Senf / 14 = enth. Alkohol