

# SPEISEN SCHNÖGGEL

## ZUM STARTEN

- Cremesuppe vom Hokkaido	Kokosmilch / Kerne / Öl ( <b>vegan</b> )	0,25 l - 6,5
- Hausgebackenes Brot	2 Dips ( <b>vegetarisch</b> )	- 6,5
- 3erlei Bruschetta	immer anders ( <b>vegetarisch</b> )	- 7,5
- Rote Bete Salat	gebackene rote Bete / HonigKarotten / Pistazien / Labneh ( <b>vegetarisch</b> )	- 11,5
- Rucola Salat	Smoked Fish / geröstete Paprika / eingekochte Tomaten / weiße Bohnengazpacho / Oliven	- 12,5
- Bunter Salat	Blattsalate / Möhren / Paprika / Gurke / Tomate / Kerne / Nüsse Dressing zur Wahl : Miso Sesam vegan / French Dressing / Hausdressing	- 7,5
- Chili Chicken Salat	Pulled Hühnchen / Romana / Taco / rote Zwiebeln / Aprikosen Chamoy / Minze	- 12,5
- Börek	Feta / Spinat / getr. Tomaten / Pinienkerne / Kürbis / Ackersalat / Linsen ( <b>vegetarisch</b> )	- 12,5

## MITTENDRIN

- Frische Spaghetti	Kalbs Bolognese / Parmesan	- 17,5
- Spinatknödel	Nussbutter / Parmesan ( <b>vegetarisch</b> )	- 14,5
- Kürbis Ravioli	Rucola / Ricotta / Kerne / Öl ( <b>vegetarisch</b> )	- 17,5
- Cigköfte „à la Schnöggel“	Baba Ganoush / rote Bete / Salat / Granatapfel ( <b>vegan</b> )	- 16,5
- mildes Gemüse Curry	Basmati Reis (vegan)	- 17,5
- Schnitzel		
vom Landschwein	Kartoffelstampf / Rahmmöhren / Schnittlauch / Thomassenf	- 20,5
- Maispoularde Tajin Style	Safran Kartoffeln / Mittelmeergemüse / Tabouleh / Joghurt	- 24,5
- Boeuf Bourignon	Friesisch Rind / Champignons / Karotten / Kartoffelstampf	- 24,5
- Pulled Wild Pork Burger	Wildschweinschulter / pinker Coleslaw / Dinkelbrioche / Chimi Churri / Ofenkartoffeln	- 21,5
- Rotbarschfilet	Kartoffelpfanne / Feldsalat / Radieschen / Vinaigrette	- 24,5

## FÜR DANACH

- Crème Brullée	gebrannte Vanillecrème	- 7,5
- Schokoladenküchlein	flüssiger Kern / Eis / getrocknete Sauerkirschen	- 9,0
- Espresso Martini	Wodka / Espresso / Kaffeelikör	- 7,5
- Affogato al caffè	Espresso / Vanilleeis	- 5,5