

## Dem Süden auf der Spur ...

### **Geistes Rote Beete Süppchen**

Rote Beete / Gurke / Tomate / Joghurt (vegetarisch oder vegan) 5,50  
wahlweise mit knusprigen Schinchenchips oder veganen Schinchenchips

### **Frische, gegrillte Weinbergpfirsiche**

auf Radicchio und Rucola  
Samers hausgemachter gegrillter Käse Halloumi Art (vegetarisch / glutenfrei)  
mit gegrilltem Tofu (vegan / glutenfrei) 15,00

### **Samer´s 1001 Nacht**

Dinkel-Bulgur Salat / Falafeln / Hummus / Baba Ganoush  
Dinkelfladenbrot / Joghurtdip (vegetarisch oder vegan) 15,00

### **Salciccia Burger**

Dinkelbun / hausgemachter-Salciccia Burgerpatty vom Bioschwein vom Hofgut Marienborn  
gegrillter Fenchel / Radicchio / Balsamico - Creme / Orangenchutney 15,50  
- vegetarisch mit gegrilltem Käse Halloumi Art 14,50

### **Gegrillte, frische Weinbergpfirsiche**

auf Limetten -Gelee / Vanillesoße (vegan, glutenfrei) 6,50

## Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

Wurzelgemüse / Dinkelgrießnocken 5,50

Kleiner Salat mit Wildkräutern (vegan / glutenfrei) 4,50

Samers Falafeln mit Hummus (vegan / glutenfrei) 5,50

Dreierlei Dips (vegan / auch glutenfrei möglich)

Baba Ganoush / Hummus / Radieschenblätter Pesto

hausgemachtes Dinkelvollkornbrot 5,50

Gemischte Vorspeisenplatte (vegan / auch glutenfrei möglich)

Dinkelvollkornbrot mit dreierlei Dips / Samers Falafeln mit Hummus

Dinkelknusperröllchen mit Spinat – Walnußfüllung

ab 2 Personen, pro Person 7,00

## Sommersalate

Samers Falafeln mit Hummus (vegan / auch glutenfrei möglich)

auf großem Wildkräutersalat 11,00

Frische, gebratene Pfifferlinge (vegan / auch glutenfrei möglich)

auf großem Wildkräutersalat 14,50

## Hauptgerichte

Rahmpfifferlinge (vegetarisch)  
hausgemachte Dinkelsemmelknödel 15,00

Gegrillter Romanasalat  
arabische Kartoffeln / Pfifferlinge  
hausgemachtes Apfel- Kartoffel -Dressing (vegan / glutenfrei) 15,50  
- mit gekochtem Biofreilandeier (vegetarisch) 17,00  
- mit gegrilltem Zanderfilet 23,00

Dal mit Tadka -  
Rote Linsen, Bio Fair-Trade / Kartoffeln vom Bioland Ackerlei Bruchköbel  
Kichererbsen / Tomate / Blumenkohl / Karotten / frisches Koriandergrün  
Kurkuma / Ingwer / Chili / Bio -Fair-Trade Basmatireis (vegan / glutenfrei) 15,00

Schnitzelgerichte mit Dinkelsemmelbröseln knusprig paniert  
auch glutenfrei möglich

Unser Schweinefleisch stammt vom Naturland – Hofgut Marienborn  
Unser Hähnchenfleisch vom Bio – Freiland - Geflügelhof Werner aus Brachttal

Schnitzel Wiener Art 15,00  
mit Sherry- Zwiebel- Dijonsenfsoße 17,00  
mit frischen Rahmpfifferlingen 20,00

Hähnchenschnitzel Wiener Art 16,00  
mit Sherry- Zwiebel- Dijonsenfsoße 18,00  
mit frischen Rahmpfifferlingen 21,00



VEGANES SCHNITZEL AUF ANFRAGE


Zu allen Schnitzeln servieren wir frische, hausgemachte Pommes mit Schale  
oder Röstkartöfelchen (Drillinge) aus Kartoffeln vom Bruchköbeler Bio Ackerlei

## Burger vom 800 Grad Grill

auch glutenfrei oder ohne Bun möglich

Beilagen zu unseren Burgern finden Sie auf der Beilagenseite

### Burger Nr 1

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef vom 800 °C Grill  
hausgeräucherter Speck vom Bioschwein / cremiger Bergkäse / Radieschen  
Wildkräutersalat / Meerrettich / hausgemachtes Ketchup / Majonaise 15,50  
vegan mit Kidney-Reis Patty / V- Käse / knuspriger V-Speck 14,50 

### Club Burger

Dinkelbun / Hähnchenbrust vom Bio Freiland Geflügelhof Werner  
hausgeräucherter Speck vom Bioschwein / Freiland Spiegelei  
Wildkräutersalat / Tomaten / Majonaise / Dijonsenf 15,50

### Süßkartoffelburger (vegan)

Dinkelbun / Süßkartoffeln / rote Linsen (Bio Fair-Trade) – Chutney /  
Rucola / Zitronencreme / Granatapfelkerne 15,00



### Premium Wagyu Burger

Dinkelbun / Wagyu-F2 Patty vom 800 °C Grill  
Schmorzwiebeln / Wildkräutersalat / hausgemachtes Ketchup /  
Majonaise 29,00

## Hausgemachte Beilagen und Toppings

Frische Pommes mit Schale / Röstkartöffelchen (vegan)  
aus Kartoffeln / Drillingen vom Bruchköbler Bio Ackerlei je 3,50

Dinkelsemmelknödel (vegetarisch) 4,00

Salat mit Wildkräutern (vegan) 4,50 / saisonales gegrilltes Gemüse (vegan) 4,00

Gegrillter Fenchel / gegrillter Romanasalat je 4,00

Rahmpfifferlinge (vegetarisch) / gebratene Pfifferlinge (vegan) je 5,00

Jus 3,00

(die gewisse Stammgäste zu Hause gerne vom Teller ablecken 😊)

BBQ- Soße 1,00

Sherry Zwiebel- Dijonsenf- Soße (vegan) je 3,00

Geschmorte Rotweinzwiebeln (vegan) / Kräuterbutter (vegetarisch) je 2,50

Rote- Linsenchutney (vegan) / Radieschenblätterpesto (vegan) je 2,50

Zitronencreme (vegan) / Majonaise (vegan) / Ketchup (vegan) je 0,50