

LUNCH

PLATES

Gartensalat veg+ lf gf*

mit hausgemachtem Dressing und Landbaguette
Garden salad with homemade dressing, served with rustic baguette

*

Kabeljau & Shakshuka lf gf

Konfierte Kabeljaubäckchen auf würziger Kichererbsen-Shakshuka, dazu Dukkah, Pickles und Gartengrün
Cod cheeks confit on a spiced chickpea shakshuka, served with Dukkah, pickles and garden greens

Falafel & Shakshuka veg+ lf

Falafel auf würziger Kichererbsen-Shakshuka, dazu Dukkah, Pickles und Gartengrün
Falafel on a spiced chickpea shakshuka, served with Dukkah, pickles and garden greens

Poulet & Bratkartoffeln gf

Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ohne Knochen) auf Seeland Bratkartoffeln, dazu Crème fraîche, Pickles und Gartengrün
Crispy chicken thigh (boneless) on local fried potatoes, served with crème fraîche, pickles and garden greens

Hackfleisch & Bratkartoffeln gf

Würziges Bio-Rindshackfleisch auf Seeland Bratkartoffeln, dazu Crème fraîche, Pickles und Gartengrün
Spiced organic minced beef on local fried potatoes, served with crème fraîche, pickles and garden greens

Manouri & Sommersalat veg

Gebratener Bio-Manouri auf Sommersalat aus Gemüse Couscous, Tomaten, Gurke, Wassermelone, Schweizer Edamame und Granatapfelkernen
Fried organic manouri on a summer salad of vegetable couscous, tomato, cucumber, watermelon, Swiss edamame and pomegranate seeds

Poulet & Sommersalat lf

Poulet-Oberschenkel (ohne Knochen) auf Sommersalat aus Gemüse Couscous, Tomaten, Gurke, Wassermelone, Schweizer Edamame und Granatapfelkernen
Chicken thigh (boneless) on a summer salad of vegetable couscous, tomato, cucumber, watermelon, Swiss edamame and pomegranate seeds

Orientalisches Gulasch lf (auf Wunsch gf)

Geschmortes Bio-Rindfleisch mit Dörraprikosen, Kartoffeln, Seelandgemüse und Orange, dazu Landbaguette, Pickles und Gartengrün
Swiss organic beef braised as an oriental goulash with dried apricots, potatoes, local vegetables and orange, served with rustic baguette, pickles and garden greens

DESSERTS

Brownie veg

mit Bio-Sauerrahm
Brownie with organic sour cream

8

Tages-Eis veg

mit karamellisierten Nüssen
Ice cream of the day with sugar roasted nuts

6

Affogato veg gf

Crémiges Fior di Latte Eis mit Ristretto
Smooth fior di latte ice cream with ristretto

8

Zitronensorbet veg+ lf gf

mit marinierten Erdbeeren
Lemon sorbet with marinated strawberries

6

veg | vegetarisch *vegetarian* **veg+** | vegan *vegan*
gf | glutenfrei *gluten-free* **lf** | laktosefrei *lactose-free*
*glutenfreies Brot auf Anfrage *gluten-free bread upon request*

Bitte informieren Sie uns bei Unverträglichkeiten.
Please inform our crew regarding food allergies.

Kabeljau *cod* – Nordostatlantik *Northeast Atlantic*