

Speisekarte

Wir verwenden fast ausschließlich Bio-Zutaten und wir sind unter der Öko-Kontrollnummer DE-ÖKO-039 zertifiziert.

Fleisch und Wurstwaren, Gemüse und Milchprodukte etc. verarbeiten wir ausnahmslos aus bio-zertifizierter Produktion.

Sofern wir ansonsten Produkte verwenden bzw. anbieten, die nicht aus zertifizierter Bio-Produktion kommen, kennzeichnen wir dies deutlich (z. B. bei Coca Cola, Bosch-Bier).

Wir verwenden hauptsächlich regionale Produkte, aber auch zertifizierte Bio-Produkte aus ganz Deutschland und anderen Ländern werden eingesetzt.

BITTE BEACHTEN SIE: Unsere Gerichte werden frisch zubereitet, dies dauert bis zu ca. 20 Minuten. Die Kapazität unserer Küche ist beschränkt, so dass es zu längeren Wartezeiten kommen kann, wenn viele Gäste zur gleichen Zeit bestellen. Wenn Sie es eilig haben sollten, erfragen Sie bitte vor Bestellung die Zubereitungszeit!

Die Lebensmittelinformationsverordnung verlangt die Verwendung von 14 Stoffen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, zu kennzeichnen. Für die folgenden Hauptallergene finden Sie die entsprechenden Ziffern, aufgeführt bei jedem Produkt, jeweils *kursiv* gedruckt hinter dem Buchstaben A:

1. *Glutenhaltiges Getreide*
2. *Krebstiere*
3. *Eier*

4. *Fisch*
5. *Erdnüsse*
6. *Soja*
7. *Milch*
8. *Schalenfrüchte*
9. *Sellerie*
10. *Senf*
11. *Sesamsamen*
12. *Lupine*
13. *Schwefeldioxid und Sulfit*
14. *Weichtiere*

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, fisch-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden!

Zusatzstoffe (Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Eisensalze, Stoffe zur Oberflächenbehandlung, Süßstoffe und andere Süßungsmittel (nicht Zucker!) und Phosphate werden bei Verwendung aufgeführt, ebenso wenn Coffein, Chinin, Chininsalze oder Taurin enthalten sind.

Und wenn uns bei der Kennzeichnung einmal trotz größter Sorgfalt ein Fehler unterläuft, bitten wir um Verzeihung – fragen Sie im Zweifelsfall und bei Bedarf unser Personal!

SUPPEN



KARTOFFEL - GEMÜSESUPPE (A:1, 9)

hausgemacht aus pürierten Kartoffeln und Gemüse der Saison, mit hausgebackenem Baguette

€ 4,50 /

ERBSENSUPPE MIT GARNELEN (A:1, 2, 7)

hausgemacht aus pürierten Erbsen und Gemüse, mit Garnelen und Knoblauch, mit hausgebackenem Baguette

€ 6,90 /

BIO - SALATE



GEMISCHTER SALAT (A:1, 7, 8, 9, 10)

mit Blattsalat und Gemüse der Saison, Kerne, Olivenöl-Balsamico-Senf-Dressing

Klein € 4,00 / Groß 7,90

Gemischter Salat, zusätzlich mit einem hausgebackenen, warmen Bio-Blätterteigteilchen, gefüllt mit Schafskäse

Klein € 6,00 / Groß 9,90

Großer gemischter Salat, zusätzlich mit gebratenem Bio-Hühnerfleisch und Bio-Bratkartoffeln

€ 12,00

MEDITERRANE-VORSPEISENTELLER



OLIVEN UND GETROCKNETE TOMATEN (A:1)

Schale mit Oliven, getrockneten Tomaten und Baguette, serviert mit Olivenöl

€ 3,90

ANTIPASTI-PLATTE **vegetarisch** (A:1, 8, 9, 10)

Mit Oliven, getrockneten Tomaten, verschiedenen hausgemachten eingelegten und/oder gebratenem/frittiertem Gemüse und Pilzen der Saison und Feta, serviert mit Baguette

€ 7,90

GROSSE GEMISCHTE ANTIPASTI-PLATTE (A:1, 2, 3, 4, 8, 9, 14)

Mit Oliven, getrockneten Tomaten, verschiedenen hausgemachten eingelegten und/oder gebratenen/frittiertem Gemüse und Pilzen, Käse, Wurst und/oder Fleisch, Fisch und/oder Meeresfrüchte* serviert mit Baguette

- * Fisch und Meeresfrüchte aus Wildfang sind nicht bio-zertifiziert! Unsere Garnelen stammen aus Bio-Zucht und sind bio-zertifiziert!

€ 12,90

KLEINE BIO-GERICHTE



Die kleinen Bio-Gerichte sind gedacht für Fahrradfahrer und Wanderer, die nach dem Genuss der Mahlzeit noch weiter fahren/laufen werden und kein schweres Essen möchten. Zusammen mit einer Vorspeise wie z. B. einer Suppe, einem kleinen Salat und/oder einer Nachspeise, machen die kleinen Bio-Gerichte auch bei größerem Hunger satt.

GEBRATENER SCHAFSKÄSE (FETA) (A:1, 7)

Panierter Bio-Fetakäse aus Griechenland (ca. 90 g) mit Tomatensalat und Zwiebeln, Balsamico-Dressing, serviert mit Baguette

€ 7,80

BIO-RÖSTI MIT FRANKFURTER GRÜNER SOÛE (A1, 3, 7)

3 hausgemachte Rösti mit Frankfurter Grüner Soûe und 2 hartgekochten Bio-Eiern

€ 8,50 (kastriert € 6,50)

HAUSGEMACHTE BIO-RÖSTI (3 St.) MIT BIO-APFELKOMPOTT (A1, 3, 7)

€ 5,80

KLEINE BIO-GERICHTE



BIO-GARNELEN-TÖPFCHEN (A:1, 2, 8, 9, 10)

Garnelen (aus Bio-Zucht) im Mini-Töpfchen in Olivenöl gebraten mit Knoblauch und Zwiebeln, serviert mit Oliven, getrockneten Tomaten, weiteren vegetarischen Antipasti und Baguette

€ 10,50

BIO-LAMMSPIEßE (A: 9, 10)

Zarte Bio-Lammstücke mit Zwiebel, Knoblauch und Gemüse auf 2 Spießen gebraten serviert mit hausgemachten Bio-Pommes

€ 9,50

BIO-HUHN (A:1, 7, 9, 10)

gebratene Bio-Hühnerstücke in Soja-Knoblauchsauce mit gebratenem Gemüse der Saison und 2 hausgemachten Rösti

€ 9,80

KLEINE BIO-GERICHTE



BIO-ARGENBURGER *(A:1, 3, 7, 10)*

Hausgemachter Bio-Rinder-Burger (ca. 175 g Rohgewicht) im Brötchen, mit Salatblatt, Tomate, Gurke, Zwiebeln und pikanter Sauce

€ 5,90

wie zuvor, aber mit Bio-Käse überbacken (BIO-ARGENCHEESEBURGER)

€ 6,60

EXTRA: Knusprig gebratene Bacon-Streifen

€ 1,20

BIO-ARGENVEGGIEBURGER *(A:1, 6, 7, 8, 9)*

Bio-Tofu-Burger (ca. 100 g) im Baguettebrötchen mit Tomate, Zwiebeln und pikanter Sauce

€ 5,50

KLEINE BIO-GERICHTE



„GESUNDHEITSTELLER“

BIO-BRATWURST MIT BIO-POMMES/UND CURRYSAUCE (A:1, 7, 9, 10)

unsere Bratwürste werden von der Hephata Diakonie in Alsfeld hergestellt

€ 5,60 / € 6,20

BIO-BRATWURST MIT BRÖTCHEN (A:1, 7, 9, 10)

unsere Bratwürste werden von der Hephata Diakonie in Alsfeld hergestellt

€ 3,20

PORTION POMMES AUS FRISCHEN BIO-KARTOFFELN

€ 3,00

PORTION KETCHUP/MAYO (je) (A:3, 7)

€ 0,35

BIO-KINDERTELLER (A:1, 7)

Bandnudeln (kleine Portion) mit hausgemachter Tomatensauce gewürzt nur mit Oregano und wenig Salz, mit etwas Parmesan

€ 3,40

BIO - PASTA

BIO - BANDNUDELN (A:1, 7, 9)

mit gebratenem Bio-Gemüse der Saison, Tomatensauce mit Knoblauch, Kräutern und Parmesan

€ 7,90

mit hausgemachtem Bio-Rindergulasch in pikanter Sauce

€ 11,00

BIO - FLEISCHGERICHTE

FRANKFURTER SCHNITZEL (A:1, 3, 7, 9, 10)

2 panierte Bio-Schweineschnitzel serviert mit Bratkartoffeln und Frankfurter Grüner Soße (auf Wunsch mit kleinem gemischten Salat statt Grüner Soße)

€ 15,50

RINDERGULASCH (A:1, 7, 8, 9, 10)

Hausgemachter Bio-Rindergulasch in würziger und pikanter Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, serviert mit 3 hausgemachten Rösti und kleinem gemischten Salat

€ 14,90

NACHTISCH



BIO-WAFFEL MIT PUDERZUCKER (A:1, 3, 7)

frisch gebacken

€ 2,80

Extras:

Bio-Schlagsahne

€ 0,60

1 Kugel orig. italienisches Bio-Vanilleeis

€ 1,50

warme Bio-Beerensauce

€ 1,90

2 KUGELN ITAL. BIO-VANILLEEIS MIT WARMER BEERENSAUCE (A:1, 3, 7)

€ 4,90