

Wir kochen zu 100% pflanzlich.

Lust euch überraschen zu lassen?  
**4-Gang Überraschungsmenü 49€ p.P.**  
*nur tischweise wählbar*

Passende Flasche Wein?  
**2022er Weissweincuvée „Frei.Körper.Kultur.“ 32€**  
**Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dalsheim**  
*Biodynamisch bewirtschaftete Weingärten rund um Monsheim.  
Die Trauben der Ortega und des Grauburgunders wurden direkt gepresst.  
Weißburgunder, Huxelrebe und Scheurebe wurden angepresst.  
Die Nase zeigt Stachelbeere, helle Blüten und reifes Kernobst.  
Am Gaumen ist er frisch, leicht und trinkig.  
Spannender Naturwein!*

Alle Preise in € und inklusive der Mehrwertsteuer.  
Bei Allergenen & Unverträglichkeiten wendet Ihr euch bitte an unser Servicepersonal.

## SNACKS VORWEG

eingemachte Oliven 6.5

ingelegte Pickles 4.5

Gewürzmandeln 4.9

## VORSPEISE

### **Pfälzer Wassermelone mit Limetten-Minz-Dressing**

Orange, Fenchel, Cashewkerne, rote Zwiebeln, Kalamata Oliven 14.9  
*watermelon, lemon-mint-dressing, orange, fennel, cashews, red onions, olives*

### **Gebackene Artischocken**

Fleur de Sel, Kräutervinaigrette 16.5  
*baked artichokes, fleur de sel, herb vinaigrette*

### **Karamellierte Tomaten**

mit Finther Aprikosen, Zitronen crème, Brotcrunch, Basilikum 15.2  
*caramelized tomatos, apricots, lemon crème, bread crunch, basil*

### **Grüne Erbsen-Gazpacho**

geröstete Kichererbsen, Ras el Hanout, Estragon, Flatbread 10.9  
*pea gazpacho, flatbread, roasted chickpeas, ras el hanout, tarragon*

## ZWISCHENGANG

### **Portobello Pilz**

mariniert & gebraten, Hummus aus weissen Bohnen, Petersilienpesto 15.9  
*portobello mushroom, hummus of white beans, parsley pesto*

*Einen Brotkorb berechnen wir mit 3 Euro. We charge 3€ for a bread basket.*

## HAUPTGANG

### Hausgemachte Ravioli mit Frischkäsefüllung

Zucchini, Spitzpaprikacrème, Salbeibutter, Sonnenblumenkerne 24.9

*homemade ravioli with cream cheese, zucchini, red pepper crème, sage, sunflower seeds*

### Linguine

Trüffelöl von "Tartuflanghe", Tellycherry Pfeffer, Kürbiskerne 22.5

*linguine, truffle oil, tellycherry pepper, pumpkin seeds*

### Geschmorte Aubergine

Miso, Sesamsoße, Pilaw Reis, Gurkensalat 19.5

*roasted eggplant, miso, sesame sauce, pilaw rice, cucumber salad*

### Kartoffelkrokette

Tomaten-Spitzkohl-Ragout, Basilikumöl, Zwieblen, Koriandersaat 21.9

*croquette, tomato & sweetheart cabbage ragout, basil oil, onions, coriander crop*

## DESSERT

### Schokoladencrème

mit marinierte Draisser Beeren, Kakaobohnen 12.5

*chocolate crème, berries, cacao nips*

### Schmandeis

Aprikosenkernöl, Cantaloupe Melone, Dill, Haselnusscrunch 11.9

*sour cream ice cream, apricot kernel oil, cantaloupe melon, dill, hazelnut crunch*

### Café Gourmand

zwei hausgemachte Pralinen & Espresso 6.5

*Wir verwenden Original Beans Schokolade. We use original beans chocolate.*