



FREYA'S KLEINE SPEISEN

FREYA, SCHIRMHERRIN DES ACKERS UND DER FELDFRÜCHTE

Bruschetta 
5,90 €

 Mariniertes Feldsalat mit Himbeervinaigrette
Gerösteten Pinienkernen, Kräutercrôutons
7,50 €

Linsen-Kokossuppe   
6,50 €

 Maronenschaumsuppe
6,50 €

Soljanka nach Art des Hauses
6,50 €

Consommé „Wotan“
6,50 €

Maultasche 
Rucola, Kirschtomaten
7,50 €

ULL'S HAUPTGÄNGE

ULL, GOTT DER JAGD, DER WEIDE UND DES ACKERS

Fewur's Bowl mit Falafelballs 
Kichererbsen-Curry, Babyspinat, Couscous, Rote Bete, Tomaten-Concassée,
Blattsalat, Sprossen, Falafel
14,50 €

Hähnchenbrust
Café de Paris Sauce
Marktgemüse, Kartoffeln
17,90 €

Schweinesteak überbacken mit Harzkäse
Feuerkraut flambiert
Rote Bete-Stampf
19,90 €


Schweineschnitzel
2 Spiegeleier
Petersilienkartoffeln
19,90 €

Wildgulasch
Rosenkohl oder Rotkohl
Spätzle
23,50 €

Wechsel der Beilage 2,50 €

Rumpsteak 200g
Marktgemüse
Knoblauchkartoffeln
24,90 €

Lachsfilet in Limetten-Buttersauce
Mandelbrokkoli
Tagliatelle
23,50

 Gnocchi a la Verdura
(mit mediterranem Gemüse)
14,90 €

Vegetarischer Gemüseteller
Rote Bete Stampf
13,90 €



IDUNS NACHSPEISEN

GOLDENE FRÜCHTE DER IDUN ERHALTEN DEN GÖTTERN EWIGE JUGEND.

gebackenes Eis
8,70 €

Creme Brulée
6,90 €

Schokoladenmousse
mit Himbeerfruchtmark
7,50 €



Chia-Vanillepudding
mit Marillenfruchtmark
7,50 €



Marillenknödel
Vanillesauce
6,90 €

Wechsel der Beilage 2,50 €

Informationen über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe in den hier angebotenen Speisen
finden Sie in unserer Menükarte für Allergiker.

Sie erhalten diese Karte bei unseren Mitarbeitern im Restaurant.

MENÜ HEIMDALL

Rinderkraftbrühe
Wurzelgemüse und Flädle

Wildgulasch
Rosenkohl
Spätzle

Schokoladenmousse mit Himbeermark

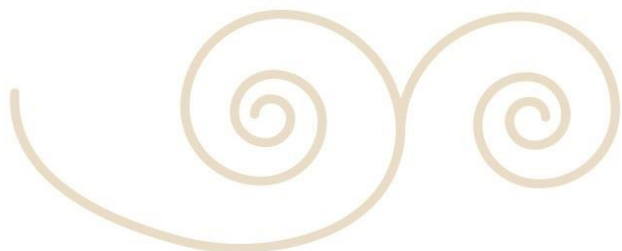
Ein Wechsel der Gerichte Beilagen ist nicht möglich. Bitte
Bestellen Sie Ihr Menü bis 17:30 Uhr.

WEINEMPFEHLUNG

Sol Mio Primitivo Salento IGP, trocken
Weingut Angelo Rocca
Apulien

0,2 l

6,50 €



MENÜ WOTAN

Linsen - Kokos - Suppe

Rinderroulade
Apfelrotkohl
Petersilienkartoffeln

Crème Brûlée

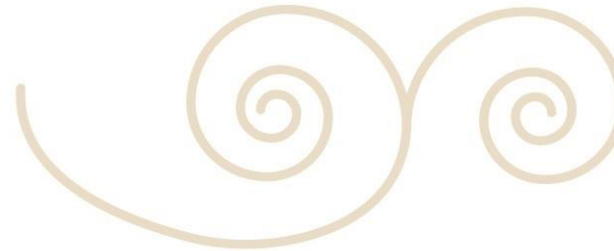
Ein Wechsel der Gerichte Beilagen ist nicht möglich. Bitte
Bestellen Sie Ihr Menü bis 17:30 Uhr.

WEINEMPFEHLUNG

Dornfelder, trocken
Weingut Philipp Maurer
Rheinhessen

0,2 l

5,50 €



MENÜ RÁN

marinierter Feldsalat mit Himbeervinaigrette
gerösteten Pinienkernen, Kräutercroutons

Wildlachsfilet in Limetten-Buttersauce
Mandelbrokkoli
Tagliatelle

Marillenknödel mit Vanillesauce

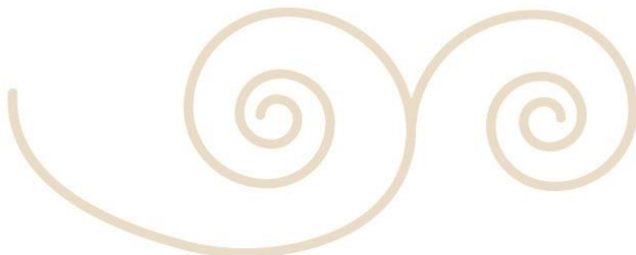
Ein Wechsel der Gerichte oder Beilagen ist nicht möglich. Bitte
Bestellen Sie Ihr Menü bis 17:30 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Riesling, trocken
Weingut Fritz Allendorf
Rheingau

0,2 l

5,20 €



MENÜ OSTARA



Maultasche
Rucola, getrocknete Tomaten

Bowl mit Falaffel
Rote Beete, Kichererbsencurry, Babyspinat,
Couscous, Tomatenconcassée, Sprossen, Salat

Ostara's süße Verführung

Ein Wechsel der Gerichte oder Beilagen ist nicht möglich. Bitte
Bestellen Sie Ihr Menü bis 17:30 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Spätburgunder Weißherbst, trocken
Weingut Stefan Rinklin
Baden

0,2 l

5,80 €

