

MORGENS

mittwoch bis freitag von 10 bis 15 uhr

morgenstund hat gold im mund 12

halber sauerteig-brotkorb + ein hausgemachter aufstrich + ein frühstücks-tellerchen

sauerteig-brotkorb 6 | halber sauerteig-brotkorb **vegan** 3
frisches sauerteigbrot der bäckerei köstner aus mainz-kostheim
optional glutenfreies brot +1

HAUSGEMACHTER AUFSTRICH JE 4

fruchtmarmelade **vegan**
muhammara hummus **vegan**
balsamico-schalottenbutter **vegan**
walnuss-honig-frischkäse

FRÜHSTÜCKS-TELLERCHEN JE 7

frische avocado mit gemüse- & salatbouquet **vegan**
hausmarinierte olivenvariation | grünkohlchips **vegan**
südtiroler bergkäse | camembert aus büffelmilch | träubchen
büffelmilch-burrata | grapefruit | rucola | basilikumöl | geröstete mandeln
salsiccia & prosciutto di parma
räucherlachs | meerrettich | frischer dill

DAZU

gekochtes bio-ei 2.5
portion butter 1.5
auf wunsch vegan

MARIES SCHNITTEN

muhammara hummus | avocado | kirschtomate | walnuss | petersilie **vegan** 12
walnuss-honig-frischkäse | rucola | prosciutto di parma 13
butter | meerrettich | räucherlachs | gurke | dill 13

MITTAGS

mittwoch bis freitag von 12 bis 15 uhr

maronencremesuppe dazu kartoffelbrot **vegan** 12

grünkohl-kartoffel-eintopf dazu kartoffelbrot **vegan** 10

bunter gemischter salat mit knusprigen knoblauchcrostini **vegan** 11

frikadelle der metzgerei frankenberger aus mainz 16

dazu ofenkartoffeln & salatbouquet

mit **veganer frikadelle möglich**

mittagsmenü 23

VORSPEISE

maronencremesuppe **vegan**

oder

kleine portion grünkohl-kartoffel-eintopf **vegan**

HAUPTSPEISE

frankenbergers frikadelle mit ofenkartoffeln & salatbouquet

oder

vegane frikadelle mit ofenkartoffeln & salatbouquet **vegan**

NACHSPEISE

pastel de nata

oder

panna cotta mit orangenspiegel **vegan**

maries küche schließt zwischen 15 und 17.30 uhr.

brotkorb & oliven gibt's rund um die uhr.

wechselnde frische kuchen findet ihr in unserer vitrine :)

ABENDS

mittwoch bis freitag von 17.30 bis 21 uhr

HAPPY HÄPPCHEN ZUM TEILEN

bunter häppchenspaß **vegetarisch 16 pp**
unsere liebsten häppchen als sharing plates ab zwei personen

sauerteig-brotkorb 6 | halber sauer Teig-brotkorb **vegan 3**
frisches sauer Teigbrot der bäckerei köstner aus mainz-kostheim
optional glutenfreies brot +1

hausgemachter aufstrich 4
walnuss-honig-frischkäse **oder** balsamico-schalottenbutter **vegan**

hausmarinierte olivenvariation & grünkohlchips **vegan 7**

kürbis dreierlei 12
ingwer-butternut-püree, geröstete hokkaidospalten, eingelegter patisson kürbis
garniert mit ziegenfrischkäse & kerbel
vegan möglich

kabeljaubällchen mit aioli **pro stück 4**
kabeljaufilet, sauer Teigbrot, kartoffel, petersilie, knoblauch

burrata aus büffelmilch mit cremig-weichem kern 14
rucola, orangenfilets, orangenpfeffer & rauchmandel

südtiroler bergkäse | liebstöckelkäse | camembert aus büffelmilch 14
mit fruchtaufstrich, träubchen & sauer Teigbrot

HAPPY HAUPTSPEISEN

maronencremesuppe **dazu kartoffelbrot** **vegan 12**

grünkohl-kartoffel-eintopf **dazu kartoffelbrot** **vegan 10**
auf Wunsch mit grober bratwurst vom schwäbisch-hällischen landschwein 6
bratwurst vom hof ritzmann aus winnweiler

bunter salat mit trockenobst-nuss-variation **dazu kartoffelbrot** **vegan 14**
mit balsamico-dressing & hausgemachten sauer Teigcroûtons
+ ziegenfrischkäse 3
+ büffelmilch-burrata 6
+ zwei kabeljaubällchen 7

focking good pastrami **dazu waldorf-salat 20**
köstners sauer Teigbrot, 120g pastrami, coleslaw, senfmayo, cornichons
rinderbrust nach herbys rezept vom hof ritzmann aus winnweiler

grobe bratwürste vom schwäbisch-hällischen landschwein 18
mit ofenkartoffeln, salatbouquet, trüffelmayo & senf
bratwurst vom hof ritzmann aus winnweiler

ochsenbäckchen | kartoffelstampf | wurzelgemüse 28

trüffelravioli | pilzragout | parmesan | thymian 20

hausgemachte kohlrouladen | quinoa | seitan | beurre blanc **vegan 24**

BRUNCH

samstag & sonntag von 10 bis 15 uhr
mit vorreservierung

BUNTES TAPAS FRÜHSTÜCK ZUM TEILEN

wasserpauschale inklusive

sauerteig-brotliebliche der bäckerei köstner **vegan**

hausgemachte aufstriche

meersalzbutter

balsamico-schalottenbutter **vegan**

walnuss-honig-frischkäse

muhammara hummus **vegan**

cremig weiche burrata | grapefruit | rucola | basilikumöl | geröstete mandeln
alta badia bergkäse | camembert aus büffelmilch | träubchen

frische avocado | gemüse- & salatbouquet **vegan**

warme eier | kartoffelstampf | gepickelte senfkörner | schnittlauch
gebratene champignons | petersilie | knoblauchsößchen **vegan**

naturjoghurt vom milchhof soonwald | hausgemachtes zimtgranola
mini croissant | süßer aufstrich

tischbuffet preis pro person 30 euro
(ab 2 personen)

AUF WUNSCH

salsiccia & prosciutto di parma **7**

räucherlachs mit meerrettich **7**

SUPERBRUNCH SPECIALS

super secco special vom weingut strauß aus uelversheim

0.1 glas **3**

0.75 flasche **20**

frischer orangensaft **solange der vorrat reicht**

0.2 glas **5**

WOCHENENDHÄPPCHEN

samstag & sonntag von 10 bis 15 uhr

sauerteig-brotkorb 6 | halber sauerteig-brotkorb **vegan** 3
frisches sauerteigbrot der bäckerei köstner aus mainz-kostheim
optional glutenfreies brot +1

HAUSGEMACHTER AUFSTRICH JE 4

meersalzbutter
balsamico-schalottenbutter **vegan**
walnuss-honig-frischkäse
muhammara hummus **vegan**

BRUNCH TAPAS

hausmarinierte olivenvariation **vegan** 6

salsiccia & prosciutto di parma 7

räucherlachs mit meerrettich 7

südtiroler bergkäse | liebstöckelkäse | camembert aus büffelmilch 14
mit fruchtaufstrich, träubchen & sauerteigbrot

maronencremesuppe **dazu kartoffelbrot** 10