ALLERGEN-LISTE

A) GLUTENHALTIG

B) ENTHÄLT KREBSTIERE

C) ENTHÄLT EIER

D) ENTHÄLT FISCH

E) ENTHÄLT ERDNÜSSE

F) ENTHÄLT SOJA

G) ENTHÄLT MILCH

H) ENTHÄLT SCHALENFRÜCHTE

I) ENTHÄLT SELLERIE

J) ENTHÄLT SENF

K) ENTHÄLT SESAMSAMEN

L) ENTHÄLT SCHWEFELDIOXID/ SULFITE

M) ENTHÄLT LUPINEN

N) ENTHÄLT WEICHTIERE

tapasfrühstück

DIENSTAG - FREITAG
10:00 - 14:00 UHR



½ sauerteigbrotkorb A, (H)
ganzer sauerteigbrotkorb
kartoffel & dinkel-vollkornbrot
bäckerei köstner aus mainz-kostheim

hausgemachte dips
fruchtmarmelade **vegan wechselnd**
muhammara hummus vegan **H, N**
kräuterbutter vegan
kürbisfrischkäse **G**
aufgeschlagene meersalzbutter **G**

bunte frühstückstellerchen
frische avocadobowl vegan **H, I, J**
mit gepickelter gurke & salat

cremiges rührei **G, I, J, C**
mit schnittlauch & kirschtomaten

bergkäse & camembert **G, H**
dazu träubchen & nüsse

büffelmilch burratina **G, J, I, H**
auf radicchio, birne & haselnuss

pastrami vom hof ritzmann **J, I, G**
dazu coleslaw

räucherlachsteller **D, G**
mit meerettich & frischem dill

kichernde erbsen trio vegan H, K, A
hausgemachte falafeln I muhammara hummus
kichererbse I rote zwiebel I petersilie I brot

çılbır A, C, G
zwei pochierte bio-eier auf knoblauchjoghurt
chili butter I frische kräuter I brot

benedicts soulfood A, C, (D), G, I, J
zwei pochierte bio-eier auf geröstetem brot
sauce hollandaise I parmesan I salat
wahlweise mit: avocado **oder** pastrami
oder räucherlachs

pumpkin spice granola bowl A, G, H
naturjoghurt vom milchhof soonwald
hausgemachtes granola I apfel I nüsse
goldmaries pumpkin spice püree

wechselnde kuchen & snacks findet ihr in unserer vitrine :)

lunch am hafen

DIENSTAG - FREITAG
12:00 - 14:00 UHR



wechselnde wochensuppe wechselnd
dazu brot

kürbis-orangen-suppe vegan A, J, I
dazu brot

bunte lunchbowl vegan A, J, I

marktsalate I avocado I kirschtomaten
gepickelte gurke I crispy kichererbsen
kerne I gebratene pilze I brot

+ ziegenfrischkäse
+ burratina

frankenbergers frikadelle A, J, I, C

ofenkartoffeln I salat I senfmayo
vegan möglich

süßes für danach

n'eis becher vom neustadteis
vanille G oder dunkle schoki vegan

DREI-GÄNGE-MENÜ

inkl. wasserpauschale still oder sprudel

vorspeise

wochensuppe **wechselnd**
oder
kürbis-orangen-suppe vegan A, J, I

hauptspeise

frikadelle I ofenkartoffeln I salat A, J, I, C
oder
vegane frikadelle I ofenkartoffeln I salat A, F

dessert

pastel de nata A, C, G
oder
panna cotta I brombeere I estragon vegan

abend

mi-fr von 17:30-21:00 uhr

SHARING PLATES

SAUERTEIGBROTKORB MIT EINEM DIP **A, (H)**
- kürbisfrischkäse **G**
- meersalzbutter **G**
- kräuterbutter vegan

BUNTE OLIVEN & GEPICKELTER HOKKAIDO vegan **I, J, L**

SELLERIE-FRIES & SCHWARZE KNOBIMAYO vegan **I**

PUMPKIN SURPRISE PARTY vegan **J, I, L**

MARIES LIEBLINGSKÄSEAUSWAHL **A, G, H**
alta badia | liebstöckelkäse | büffelcamembert | brot

CREMIGE BÜFFELMILCH BURRATINA **A, G, H, J, I, L**
radicchio | birne | quitte | haselnuss | brot

SALATE

CRUNCHY HERBSTSALAT vegan **A, J, I, L**
marktsalat | trockenfrüchte | kerne | balsamico | brot
+ ziegenfrischkäse **G**

CAESAR SALAD **A, G, D, J, I, L**
romana | parmesan | kirschtomate | sardelle | brot
+ hähnchenfilet

HAUPTSPEISEN

KÜRBIS-ORANGENSUPPE vegan **A, J, I**
dazu brot

GROBE BRATWÜRSTE VOM HOF RITZMANN **A, I, J, C, L**
drillinge | senf | trüffelmayo | salatbouquet

AUBERGINENSCHNITZEL vegan **A, L**
süßkartoffelpüree | tomatenchutney

PORTOBELLO RAVIOLI vegan **A, F, I, J, L**
trüffelglasage | pilzragout | auf wunsch mit parmesan

SPINAT-KÄSE-KNÖDEL **A, G, I, J, C, L**
butter | parmesan | beilagensalat

kombis

mi-fr von 17:30-21:00 uhr

GOLDENER HERBST 35

APPLE-GINGER-SPRITZ
mit oder ohne alkohol

VORWEG
frisches sauerteigbrot & kürbisfrischkäse A, G
crunchy herbstsalat J, I, L

HAUPTSPEISE
kürbis-orangensuppe J, I

DESSERT
pumpkin spice crème brûlée G

FALLING FOR YOU 48

100% pflanzlich

APPLE-GINGER-SPRITZ
mit oder ohne alkohol

VORWEG
frisches sauerteigbrot & kräuterbutter A
pumpkin surprise party J, I, L

HAUPTSPEISE
portobello ravioli I trüffelglasage I pilzragout A, F, I, J, L

DESSERT
panna cotta mit brombeer-estragon-spiegel

wochenende

sa - so 10:00-15:00 uhr

MARIES SUPER BRUNCH

mit vorreservierung | ab 2 personen | 33 euro pp

unser brunch wird an den tisch serviert
alle aufgeführten komponenten sind inklusive
& können nachbestellt werden

SAUERTEIGBROT DER BÄCKEREI KÖSTNER **A,(H)**

SAISONALE AUFSTRICHE

- muhammara-hummus vegan **H**
- kräuterbutter vegan
- kürbisfrischkäse **G**
- aufgeschlagene meersalzbutter **G**

KÄSE & GEMÜSE

- burratina | radicchio | birne | haselnuss **G, H, I, J, L**
- bergkäse | camembert | trauben **G, H**
- avocado | gemüse- & salatbouquet | vegan **I, J, L**

WARMES

- geschmorter kürbis | sourcream | vegan
- ei | pilzragout | frische kräuter **C, I, J**

SÜSSES

- pflaumenjoghurt | hausgemachtes granola **G, H**
- mini-croissant | marmelade **A (marmelade wechselnd)**

wasserflat inklusive

EXTRAS

- pastrami vom hof ritzmann | coleslaw **J, I**
- räucherlachs | meerrettich | dill **D, G**