

**Aperol Sprizz**<sup>1,10</sup> , oder **Hugo** oder **Lemon Sprizz**<sup>1</sup> auf Eis 0,2l 8,50

**Rhabarber Sprizz** auf Eis 0,2l 8,50

**Birnenschaumwein 1797 Bio**, Champagner-Bratbirne, **Alkoholfrei**, Jörg Geiger Schlat, 0,1l 8,90

**Bio Cuvée Nr. 28**, Apfel | Emmer | Kräuter, **Alkoholfrei**, Jörg Geiger Schlat, 0,1l 6,90

**Chardonnay Durbacher Schloßberg**,

Goldene Medaille, Spätlese, trocken, Weingut Graf Wolff Metternich 0,2l 9,50

## VORSPEISEN & SUPPEN

**Marktsalat**, Blatt- und Rohkostsalate, 7,50

*Vegan*

**Frühlingsalat** mit Erdbeeren, warmen grünem & weißem Spargel 16,80

*Vegetarisch*

**Spargelcremesuppe** mit Spargelstücken 8,90

*Vegetarisch*

## SALAT

**Fischer-Salat** Blatt- & Rohkostsalate, mit 3 Riesengarnelen , Zanderfilet 23,00

**Vitalsalat** Blatt- & Rohkostsalate, gegrillter grüner & weißer Spargel

Falafelbällchen, Erdbeeren, Sprossen, Kerne-Mix 23,80

*Vegan*

## VEGAN

**Knittel's Special:** Black-Bean-Cashew Taler, Sweet Ananas, Quinoa-Balls, Brokkoli, Gemüse, BBQ-Dip, Mango-Chili-Chutney & Süßkartoffel-Pommes 23,00

**Veggi-Spargelteller:** Spargel & Grünspargel

Kichererbsen-Taler, Bärlauch-Pesto, Frühlings-Gemüse, Neue Kartoffeln 26,80

**Kreuzberg Bowl:** mit Quinoa-Balls, Bio-Albdinkelreis, Möhren, Kichererbsen, Edamame, Mango-Chutney, BBQ-Dip, Sweet Ananas & Pflücksalat 21,80

## FISCH

**Zander & Riesengarnele**

buntes Spargelragout, neue Kartoffeln, Bärlauchpesto & Brokkoli 35,00

*Unsere Desserts werden häufig mit Nüssen garniert,  
im Falle einer Allergie oder Unverträglichkeit machen Sie bitte darauf aufmerksam.*  
Für Umbestellung berechnen wir 1,50-€/ Rahm- oder Bratensoße 2,80