



## **U F E R - B A R S N A C K S .**

<b>WILDKRÄUTER LOADED SMASHED POTATOES (v)</b>	
Bio-Kartoffeln mit Wildkräutersalat und Quark	8€
<b>CHILI CHEESE LOADED SMASHED POTATOES (v)</b>	
Bio-Kartoffeln mit Käsesauce, Jalapeños und Creme fraiche	8€
<b>PULLED PORK LOADED SMASHED POTATOES</b>	
Bio-Kartoffeln mit Pulled Pork und Schnittlauch	10€
 <b>GRILLED SANDWICHES.</b>	
Cheese-Sandwich mit geröstetem Bio-Tomatendip (v)	6€
Kimchi-Cheese-Sandwich mit Miso-Mayonnaise (v)	7€
Schinken-Käse-Sandwich mit Chimichurri-Creme (scharf)	8€
Extra Dip	2€
<b>LAUGENSTANGE</b> mit Kräuterquark und Frühlingszwiebel	3,5€
 <b>SPECIAL: BELLINI-SLUSH</b>	
Gefrorenes Pfirsich-Prosecco-Mousse mit Rosmarin	6€

Alle Speisen täglich solange der Vorrat reicht. Wir geben gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.  
Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt., Änderungen und Verfügbarkeiten vorbehalten.

## **UNSERE PRODUZENTEN.**

*Wir arbeiten mit Demeter-zertifizierten Produzierenden,  
Bio-Erzeuger\*innen und kleinen lokalen Betrieben zusammen.*

**Andreas Ohlig Bioland Gemüsebau**

**Der Gemüseacker**

**Kräuterseele**

**Abels Früchte Welt**

**Steins Kräuter Garten**

**Bäckerei Jens Gassen**

**Uwe Schmidt Feinkost Metzgerei**

**BESH – Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall**

*Wir freuen uns auf Euch.*