

Kleines & Grünes

Kleiner grüner Salat mit Kirschtomaten	3,50
Schichtsalat mit Wasabi-Hüttenkäse Moin Rohkost - Tschüss Mayo	klein 4,50 groß 6,70
Matjestartar mit Gurke und Apfel, dazu Miso-Joghurt und Feldsalat	7,90
Kürbis-Pastinaken-Salat in Tahin-Zitronen-Ingwer-Dressing mit Apfel, Feldsalat und Kürbiskern-Cranberry-Crunch	7,20
Rote Bete-Carpaccio mit süßsauren Belugalinsen, Feldsalat und Meerrettich	6,90
Wechselde Suppe -siehe Tafel-	5,90

Klassiker

Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern Speck und Zwiebeln <i>- oder vegan: ohne Speck und Eier, dafür mit grünem Salat-</i>	8,90
Bauernfrühstück Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Ei, Salat und Gewürzgurke	9,80
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse, Speck, Zwiebeln und kleinem Salat <i>- vegetarische Variante ohne Speck -</i>	12,30
Schnitzel „Wiener Art“ dazu warmen Kartoffelsalat mit Apfel-Gurken-Topping und Kresse, geht auch mit Bratkartoffeln	13,50
Soja-Schnitzelchen - vegan oder vegetarisch - dazu warmen Kartoffelsalat mit Apfel-Gurken-Topping und Kresse, geht auch mit Bratkartoffeln - natürlich ohne Speck!	12,90

Papp & Satt

Wechselnde Quiche mit Salat und Chutney - siehe Tafel -	8,90
Massaman-Curry mit Süßkartoffeln, Gemüse, Cashewkerne und frischem Koriander, dazu Basmati Reis - von Natur aus vegan -	12,30
Burrito (gefüllte Tortilla) mit Schwarzbohnenmus, Reis, Käse und roten Zwiebeln dazu Salat, Tomatensalsa und Avocadocreme ... mit Sojastreifen <i>-vegetarisch oder vegan-</i>	10,80
... mit Hack	11,80
... mit Pulled Lamb	12,80
Überbackene rote Crespelle mit Topinambur-Pastinaken-Schwarzwurzelfüllung in Zitronen-Curry-Bechamel	13,20
Gratinierter Ziegenkäse auf buntem Quinoa mit Butternut-Kürbis, Cranberries, Kürbiskernen und Feldsalat	12,90
Tandoori-Garnelen auf Buttermilch-Kartoffelstampf und Kürbis-Pastinaken-Salat	14,70
Rote Bete-Risotto mit karamellisierten Walnüssen und Ziegenfrischkäse -geht auch vegan-	13,50
Frische Ravioli von „La Pastaia“ in Weißweibutter mit Tomaten, Kräutern und Parmesan	13,70
Kalbsgeschnetzeltes in Weißwein-Pilzrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzle und Zitronen-Zucchini	15,30

Dünn & Knusprig

Flammkuchen Original Speck, Zwiebeln, Schnittlauch	7,50
Flammkuchen Frankreich Kräuter der Provence, Bergkäse, Gorgonzola, Weintrauben	8,50
Flammkuchen Ziegenkäse Ziegenkäse, Schwarzwälder Schinken, Preiselbeeren	8,50
Flammkuchen Kürbis Kürbis, Paprika, Ziegenkäse, Kürbiskerne, Feldsalat <i>- vegan: ohne Käse, mit Pflanzensahne und Hummus-</i>	8,50
Flammkuchen Pulled Lamb Pulled Lamb, Paprika, rote Zwiebeln, Chili, Kerbelpesto	9,00
Flammkuchen Zucchini Zucchini, Oliven, Kapern, Tomaten, Parmesan <i>- vegan: ohne Käse, mit Pflanzensahne und Hummus-</i>	8,50

Nebenbei & Dazu

Fladenbrot mit Knobisauce <i>- oder vegan: mit Öl & grobem Meersalz -</i>	3,00
Nachschlag Brot	1,00

Aus & Vorbei

Maronen-Panna Cotta mit Kirschkompott und karamellisierten Walnüssen <i>-vegan-</i>	6,20
Warmer Schokokuchen mit Cantuccini-Tonkabohnen-Parfait und Karamellsauce	6,50
Espresso, Grappa und die Zigarette danach	4,90

1- mit Farbstoff, 2- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Konservierungsstoffen, 5- geschwärzt, 6- coffeinhaltig, 7- mit Süßungsmittel, 8- enthält Chinin

Unsere aktuelle Wochenkarte findest du auf Facebook, ebenso Aktuelles und Termine.

Auf unserer Homepage www.le-kaschemme.de findest du einen Link zur Facebook-Seite.

Raclette

Nur nach Vorbestellung

Für alle gleich: Kartoffeln, Gewürzgurken, Tomaten, Paprika, Pilze, Zucchini, Oliven, Mais und Brot

Zudem zu wählen aus:

Vegan: Veganer Käse, Seitanwürstchen und Pesto

13,00 € pro Person

Vegetarisch: Raclettekäse, Feta, Mozzarella und Knobisauce

11,00 € pro Person

(als Extra: 3 Seitanwürstchen 4,00 €)

Fleischig: Vegetarisch ergänzt mit Pute, Schwein, Rind und Chorizo

16,00 € pro Person