

WOCHENKARTE

von 22.5. bis 26.5.2020

von
Bert Gerlach

süß-saure
Rotkohl-Orangen-Suppe

4,50 €

grüner Salat mit Triebspitzen von dicken Bohnen
Sauerampfer, Schnittknoblauch und Hirschhornwegerich
dazu Limetten-Ingwer-Dressing

6,50 €

Lammragout
*mit Semmelknödeln dazu
mariniertes und
sauer eingelegte Gemüse*

Menüportion: 11,00 €

große Portion: 18,00 €

oder

**Überbackene Selleriestifte
mit Ziegenkäse**

*auf Semmelbrödel mit gerauchter
Selleriecreme und Apfelweinjus*

Menüportion: 11,00 €

große Portion: 18,00 €

Frozen Kirschjoghurt
mit scharfer Kirschsoße und Wildkräutertopic

5,50 €

oder Kuchen siehe Tafel!

**Die Wochenkarte als 4-Gänge Menü für:
27,00€**

Fleisch- und Milchprodukte, die Wildkräuter und Obst und Gemüse sind fast ausschließlich regional und/oder bio.
