

MENÜKARTE

vom 17.7. bis 19.7.2020

Freitag 18-21 Uhr
Samstag 12-15 Uhr und 18-21 Uhr
Sonntag 12-15 Uhr und 18-20 Uhr

von
Bert Gerlach

Mangold-RoteBete-Suppe

4,50 €

verschiedene Wildkräuter mit Sauerkirsch-Dressing und frischen Süßkirschen

6,50 €

**Kräuter-Ragout
aus Ziegen- und Rindfleisch**
*mit Sauerkirschsoße
dazu Sauerteigknödel
und Gurkensalat*

Menüportion: 12,50 €

normale Portion: 18,00 €

oder

**Gebackene und
geräucherte Zucchini**
*auf Sauerteigknödel
mit Möhrencreme und
Ziegenkäse*

Menüportion: 12,50 €

normale Portion: 18,00 €

Vanilleeis mit frischer Roter Grütze

6,50 €

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.