

MENÜKARTE

vom 25.9. bis 27.9.2020
von Bert Gerlach

Kürbissuppe

*leicht scharf
mit Ingwer und Tonkabohnenaroma*

4,50 €

gebratene uckermärkische Wassermelone

mit cremigem Estragondressing

*dazu Schnittlauch
und frittierte Wildsalami und/oder Bete*

6,50 €

verschiedene Buletten

*Rinder- und Schweinebuletten mit
Rote Bete-Rauch-, Kräuter-Zitrone-
und Butter-Speck-Aroma
dazu warmer Kartoffelsalat und Ringelbete*

Menüportion (3 Buletten) 12,50 €

normale Portion (5 Buletten) 18,00 €

oder

Mangold-Risotto

*mit gerösteten
Sonnenblumenkernen und Bete
dazu
gegrillte Zucchini*

Menüportion 12,50 €

normale Portion 18,00 €

Schwedeneisbecher

*selbstgemachtes Vanilleeis mit
frischem Apfelmus und 2cl Eierlikör
und Schlagsahne*

6,50 €

oder

Wildkräuter-Ziegenjoghurt-Eis

*mit selbstgemachtem
Pflaumenkompott*

6,50 €

oder Kuchen und Eis siehe Tafel!

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

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

Allergiekarte auf Nachfrage oder sprechen Sie uns an.
