

# MENÜKARTE

vom 23.10. bis 25.10.2020  
von Bert Gerlach

## Tomatensuppe

*aus regionalen Tomaten  
mit Weissbrot-Knoblauch-Croûtons*

**4,50 €**

## Wildkräutersalat

*aus verschiedenen heimischen Wildkräutern, Salat und essbaren Blüten  
mit einem Apfel-Zwiebel-Dressing*

**6,50 €**

## Gulasch mit Sauerkraut und Paprika

*Schweinefleisch-Gulasch  
nach osteuropäischer Art  
dazu Sauerteigknödel*

**Menüportion 12,50 €**

**normale Portion 18,00 €**

oder

## Gebackener Kürbis mit regionalem Käse

*dazu geräucherter Möhrencreme  
und eingelegter Ringelbete  
und Sauerteigknödel*

**Menüportion 12,50 €**

**normale Portion 18,00 €**

## Quitte

*in einem Weisswein-Gewürz-Sud gekochte Quitte  
dazu Schlagsahne und QUITTEN- und Rote Bete-Chips*

**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.*

---