

MENÜKARTE

vom 3.12. bis 5.12.2021
von Bert Gerlach

Sauerkraut-Cremesuppe
mit Kürbis und Kartoffeln

4,50 €

Löwenzahn-Radiccio-Salat
mit Kiwano (Horngurke) und einem Apfel-Zwiebel-Dressing

7,50 €

**Toskanisches
Wildschweinragout**
*aus heimischem Wild
und regionaler Tomate
mit Bio-Steinpilznudeln
aus regionaler Produktion
dazu Feldsalat mit Apfeldressing*

Menüportion 13,50 €

normale Portion 18,50 €

oder

**Steckrübenragout
mit Pinienkernen
und Wirsing Kohl-Pesto**
*mit Bio-Steinpilznudeln
aus regionaler Produktion
und blanchierten Möhrenstreifen
dazu Feldsalat mit Apfeldressing*

Menüportion 13,50 €

normale Portion 18,50 €

Pudding mit Apfel-Ingwer-Soße
Pudding aus Hafermilch, Tonkabohne, Vanille und Orangenmarmelade

6,50 €

Oder Kuchen und Eis nach Tagesangebot

**Die Menükarte als 4-Gänge Menü für
30,00€**

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

Allergiekarte auf Nachfrage oder sprechen Sie uns an.

Vegane und glutenfreie Varianten der einzelnen Gänge sind meist möglich
