

MENÜKARTE

vom 15.7. bis 17.7.2022

von Bert Gerlach

Broccolisuppe

*mit Kokosnuss, schwarzem Pfeffer
und frischem Schnittlauch*

5,50 €

Suerampfer-Spinat-Tomaten-Salat mit Sauerkirsch-Basilikum-Dressing

mit den ersten heimischen Freilandtomaten der Saison

7,50 €

Buletten

*eine Rehfleisch-Bulette mit Haselnüssen,
Porree, Bourbon-Pfeffer und Speck und
eine Rindfleisch-Bulette mit Knoblauch, gelber
Bete, Oregano und Duftnessel
dazu*

*ein frischer Gurken-Kartoffelsalat
mit Kräutermayonnaise und Chilisoße*

oder

Überbackene Zucchini

*mit
Sauerkirsch-Ziegenkäse,
weißen Johannisbeeren
und gedünsteter Mangold
dazu*

*ein frischer Gurken-Kartoffelsalat
mit Kräutermayonnaise und Chilisoße*

Menüportion 15,50 €

normale Portion 20,50 €

Menüportion 15,50 €

normale Portion 20,50 €

Orangentörtchen mit Basilikumcreme

und Sauerkirschoße

6,50 €

oder Kuchen und Eis siehe Tafel!

Die Menükarte als 4-Gänge Menü für

33,00€

Fleisch- und Milchprodukte, Salate und Kräuter und Obst und Gemüse sind fast ausschließlich regional und/oder bio.

Allergiekarte auf Nachfrage oder sprechen Sie uns an!
