

MENÜKARTE

vom 29.7. bis 31.7.2022

von Bert Gerlach

Fenchelsorbet mit Gurkenpüree

frisches Gemüse aus dem Nachbardorf

5,50 €

Sauerampfer-Mangold-Salat mit Stachelbeeren

mit Sauerkirsch-Dressing

7,50 €

**In Kräutern mariniertes,
kurzgebratener Schweinekamm**
*in Kirschlikör und Kräuterjoghurt mariniert
dazu warmer Linsen-Tomaten-Salat und
zitronige Zucchini mit
Drachenkopf und wilder Rauke*

oder

**Gebackener Brokkoli
und Zucchini**
*mit Zwiebelsoße und gerösteten Haselnüssen
dazu warmer Linsen-Tomaten-Salat und
zitronige Zucchini mit
Drachenkopf und wilder Rauke*

Menüportion 17,50 €

normale Portion 22,50 €

Menüportion 17,50 €

normale Portion 22,50 €

Basilikum-Duftnessel-Eis auf Kardamom-Zitronen-Taler

und Johannisbeersöße

6,50 €

oder Kuchen und Eis siehe Tafel!

Die Menükarte als 4-Gänge Menü für

35,00€

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!
