

# MENÜKARTE

vom 7. bis 9.10.2022  
und 14. bis 16.10.2022

von Bert Gerlach

## Schwarzkohl-Eintopf

*mit Tomate und Kürbis*

5,50 €

## Rotwein-Birne mit handgeschöpftem und regionalem Ziegenkäse

*auf frischem Salat, Mangold und Rauke  
mit einem Zwiebeldressing*

7,50 €

### Ziegenfleisch-Frikassee

*von heimischen Ziegen  
mit Paprika, Porree und Kohlrabi  
dazu gegrillter Paprika und Broccoli,  
frische Kräuter, Jalapeños-Creme  
und Jasminreis*

Menüportion 17,50 €

normale Portion 22,50 €

oder

### Kürbis-Mangold-Risotto

*mit Haselnüssen und Käse  
dazu  
gegrillter Paprika und Broccoli,  
frische Kräuter  
und Jalapeños-Creme*

Menüportion 17,50 €

normale Portion 22,50 €

## Gelbe Bete-Pudding

*aus Ziegen- und Kuhjoghurt und mit warmem Apfel-Birnen-Kompott*

6,50 €

oder Kuchen und Eis siehe Tagesangebot!

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!*

---