

MENÜKARTE

vom 11. bis 13.11.2022

von Bert Gerlach

Cremige Möhren-Sellerie-Suppe

*mit Estragon und Muskat
(vegan)*

5,50 €

frischer Asia- und Radicchiosalat

*mit Melonen- und Birnenstücken
und mit einem Quitten-Zwiebel-Dressing*

7,50 €

Wildschweingulasch

*aus dem heimischen Wald
dazu in Zitronenbutter
geschwenkte rote Bete,
Quittenchutney
und Sauerteigknödel*

Menüportion 17,50 €

normale Portion 22,50 €

oder

Kohl-Kürbis-Gulasch

*mit Schwarz-, Grün- und Wirsingkohl,
gelber Bete und grünem Hokkaido
dazu in Zitronenbutter geschwenkte
rote Bete, Quittenchutney
und Sauerteigknödel*

Menüportion 17,50 €

normale Portion 22,50 €

Quitten-Sahne-Eis

*mit Quittenbrand,
dazu Haselnussgebäck*

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!
