

MENÜKARTE

vom 18. bis 21.5.2023

von Bert Gerlach

Rote Bete-Bärlauch-Suppe

*mit Zitronensalbei
(vegan)*

7,50 €

Spargel-Radieschen-Salat

*mit frisch geernteten, verschiedenen Radieschensorten,
Brandenburger Spargel
Sauerampfer, Asia-Salat und frischen Kräutern
dazu Bärlauch-Dressing*

9,50 €

Buletten

*eine Rindfleisch-Bulette mit Scheerkohl und Pfeffer
und eine Rehfleisch-Bulette mit Schnittknoblauch
dazu warmer Kartoffelsalat mit roten Linsen,
frischem Spinat und geratenem Fenchel,
Kräuterremoulade und Chilisoße*

oder

Gebratener Spargel

*mit Haselnussbutter
dazu warmer Kartoffelsalat
mit roten Linsen, frischem Spinat
und geratenem Fenchel,
Kräuterremoulade und Chilisoße*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

Karamelleis mit gebackenem Rhabarber

*Haselnüssen, Butterstreusel und
Pflaumenstreifen*

6,50 €

oder Kuchen und Eis siehe Tagesangebot!

Die Menükarte als 4-Gänge Menü für

40,00€

Das Fleisch, die Milchprodukte, die Salate und Kräuter und das Obst&Gemüse sind fast ausschließlich regional und/oder bio.

Allergiekarte auf Nachfrage oder sprechen Sie uns an!
