

MENÜKARTE

vom 5. bis 7.5.2023

von Bert Gerlach

Cremige Wurzelgemüse-Suppe

*mit Riesling, Petersilie und Orange
(vegan)*

7,50 €

Radieschen Salat

*mit frisch geernteten verschiedenen Radieschensorten,
Pflücksalat, Namenia, Schnittlauch, Kresse
eingelegtem Paprika und und Bärlauch-Creme*

9,50 €

Mediterranes Ragout

*vom Schwein,
mit Zitrone, Rosmarin, Lorbeer,
Kartoffeln und Möhren
dazu Butter mit frischen Kräutern und
selbstgebackenes Olivenweißbrot*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

oder

Gemüse Bärlauch Ragout

*aus Sellerie, Petersilienwurzel,
Lagermöhren, Fenchel,
roter Bete und frischem Spinat,
dazu Butter mit frischen Kräutern und
selbstgebackenes Olivenweißbrot*

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!
