

MENÜKARTE

vom 16. bis 18.6.2023

von Bert Gerlach

Warme Spargel-Paprika-Suppe

mit einem kalten Gurken-Mus

7,50 €

Kohlrabi-Erdbeer-Salat

*aus mariniertem Kohlrabi und frischen Erdbeeren und Kirschen
auf Kohlrabiblättern, Hirschhornwegerich und Sauerampfer
dazu ein cremiges Holunderblüten-Dressing*

9,50 €

Schweinebraten mit Ratatouille auf mariniertem Kohl

*uckermärkisches Bio-Schwein
mit gedünstetem und gebackenem Kartoffeln,
Paprika, Kohlrabi und Kohl
dazu eine frischer Salat mit Koriander*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

oder

Bratkäse mit Ratatouille auf mariniertem Kohl

*gebratener Bio-Käse aus Kuhmilch,
mit gedünstetem und gebackenem Kartoffeln,
Paprika, Kohlrabi und Kohl
dazu eine frischer Salat mit Koriander*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

Sahnejoghurt mit Ananasminze und frischen Erdbeeren

dazu weiße Schokolade und Kampot-Pfeffer

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.

Meistens sind für alle Gänge vegane Varianten möglich. Sprechen Sie uns an!

Allergiekarte auf Nachfrage oder sprechen Sie uns an!
