

MENÜKARTE

vom 30.6 bis 1.7.2023
und vom 7. bis 9.7.2023

von Bert Gerlach

Sellerie-Estragon-Suppe

*mit Spargel, Erdmandel und
einer Soße aus fermentierten Erdbeeren
(vegan)*

7,50 €

Ziegenkäse-Salat-Rolle

*frischer Gartensalat gefüllt mit regionalem Ziegenkäse
dazu ein Dip aus fermentiertem und frischen Johannisbeeren*

9,50 €

Rinderroulade

*vom Aubrac-Rind aus dem Nachbardorf
gefüllt mit fermentiertem Spargel und Speck
dazu ein Salat aus mariniertem
Fenchel, Mangold und Blattzichorie
und Kräuter-Polenta*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

oder

Kohlroulade

*frischer Kohl aus dem Nachbardorf
mit einer Gemüse-Bärlauch-Scheerkohl-Füllung
dazu ein Salat aus mariniertem
Fenchel, Mangold und Blattzichorie
und Kräuter-Polenta
(vegan)*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

Holunderblüten-Joghurteis

dazu weiße Johannisbeeren und eine Johannisbeer-Duftnessel-Soße

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!
