

MENÜKARTE

vom 14. bis 16.7.2023
und vom 21. bis 23.7.2023

von Bert Gerlach

Sellerie-Erdmandel-Suppe

*mit Epazotekraut und frischer Petersilie und
einer Soße aus fermentiertem Spargel und Erdbeeren
(vegan)*

7,50 €

Gurkensalat

mit handgeschöpftem Ziegenkäse

*und Drachenkopf und Sauerampfer
dazu ein cremiges Dressing aus Sauerkirschen und Basilikum
(vegan)*

9,50 €

Wildfleisch in Kräutern geschmort

*heimisches Wildfleisch
dazu eine Gemüsepfanne mit Beten,
Kartoffeln, Scheerkohl, vielen Kräutern und Chillisoße,
Weißbrot mit einem Kräuter-Knoblauch-Öl
und einem frischen Blattsalat mit Zitronendressing
und selbstgemachter Mayonnaise*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

Gebackener Broccoli mit einem Zwiebeljus

*frisch geernteter Broccoli
dazu eine Gemüsepfanne mit Beten,
Kartoffeln, Scheerkohl, vielen Kräutern und Chillisoße,
Weißbrot mit einem Kräuter-Knoblauch-Öl
und einem frischen Blattsalat mit Zitronendressing
und selbstgemachter Mayonnaise*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

Holunderblüten-Joghurteis

mit Sauerkirsch-Whisky-Minze-Soße und Haselnuss-Streuseln

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!
