

MENÜKARTE

vom 28. bis 30.7.2023
und vom 4. bis 6.8.2023

von Bert Gerlach

Klare Brühe mit frischem Gemüse

*mit gelber Bete, Möhren und frischem Lauch
dazu frische Kräuter
(vegan)*

7,50 €

Bohnensalat

*mit frisch geernteten Bohnen, Salat, Drachenkopf und Tomate
und einem Zitronen-Bohnenkraut-Creme-Dressing
(vegan)*

9,50 €

Ziegenfleischragout auf Mangold-Risotto

*heimisches Ziegenfleisch
dazu Risotto mit Mangold, Broccoli, Weißwein,
Wilde Rauke und Parmesan*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

oder

Gebackene Rote Bete auf Mangold-Risotto

*frisch geerntete Rote Bete mit Haselnussbutter
dazu Risotto mit Mangold, Broccoli, Weißwein,
Wilde Rauke und Parmesan*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

Vanilleeis auf Mirabellen-Kompott

mit Sauerkirschen, Orangenminze und Dill

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!
