

MENÜKARTE

vom 25. bis 27.8.2023
und vom 1. bis 3.9.2023

von Bert Gerlach

Zucchini-suppe

*aus frischen Zucchini und Wurzelgenüse
mit arabischen Gewürzen
(vegan)*

7,50 €

Tomaten-Pflaumen-Birnen-Salat

*Mit Salatblättern und Sauerampfer
und einem Pflaumen-Piment-Dressing*

9,50 €

Geschmortes Rindfleisch

*vom heimischen Bio-Rind
geschmort in frischen Tomaten
dazu ein Kartoffel-Kräuter-Stampf mit
gebackenem Gemüse und einem
frischen Gurken-Zaphito-Salat
mit Majorancreme*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

oder

Bohnen und Schwarzkohl mit Ziegenkäse überbacken

*dazu ein Kartoffel-Kräuter-Stampf mit
gebackenem Gemüse und einem
frischen Gurken-Zaphito-Salat
mit Majorancreme*

Menüportion 18,50 €

normale Portion 24,50 €

Limonen-Duftnessel-Joghurt-Eis

mit Pflaumenkompott und gebackenen Äpfeln und Pflaumen

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!
